

3 RECETAS CON BERBERECHOS O CON MEJILLONES

++++

APERITIVO AL NATURAL DE MOLUSCOS

mejillones, berberechos, navajas o almejas

Limpieza del producto:

Los berberechos, navajas y almejas: controle que estén enteros, bien cerrados, y llenos. Lavar y reservar con abundante agua y sal. (o agua de mar saneada)

Los mejillones: controle también que todos están cerrados y enteros, sin ninguna grieta. Controle también que pesen, y retire la fibra de cultivo que tienen pegada a la cáscara, haga una presión estirando con fuerza, desde la punta hacia abajo para retirar la fibra interior que llaman "*barbas*" y que es muy desagradable de comer.

Para abrir los moluscos y conseguir una textura finísima:

Disponer de una olla al fuego con 4 litros de agua y 80 g de sal, al arrancar el hervor eche sólo 10 piezas, justo al observar que se abren, con una araña de cocina retire sobre una bandeja ancha. Vaya practicando esta operación de escaldar de 10 en 10 hasta agotar el producto.

Repetir la operación con agua limpia y sal para escaldar/abrir cada variedad que tiene de moluscos por separado.

LA PRESENTACIÓN DEL APERITIVO:

Como si fueran molinos "*de conserva en lata*" preséntelos "por familias" y al gusto de la casa: con limón o con la famosa vinagreta de "*tipo Espinaler*".

¡La textura de unos moluscos recién abiertos y todavía medio tibios hará que disfrute de un aperitivo excepcional!

++++

SOPA DE MEJILLONES CON AZAFRÁN , VEGETALES, ARROZ Y FIDEOS

2 kilos de mejillones

4 zanahorias, en juliana

4 puerros, en juliana

8 ajos tiernos, picados pequeños

2 cebolletas, en juliana

20 cm. de un tronco de apio blanco, en juliana

20 hilos de azafrán (tuéstelos unos segundos sobre una plancha o una sartén seca)

100 gr. de calabacín en dados pequeños

un bouquet atado con: perejil, 6 hebras de azafrán y ½ hoja de laurel.

100 gr. de arroz y 100 gr. de fideos del nº 2.

50 ml. de aceite de oliva virgen extra
sal y pimienta blanca

1.- Abra los mejillones con la técnica de la receta anterior y reserve la carne de los mejillones sin las cáscaras en la nevera. Reserve también el agua que desprenderán de los interiores.

2.- En una olla con el aceite caliente, sofreír durante 2 minutos todas las verduras y el azafrán menos los dados de calabacín. Salar con prudencia.

3.- Añada a la olla el **arroz**, el bouquet atado y 2 litros de agua mineral hirviendo, dejar cocer 9 minutos a fuego medio.

4.- Incorporar los **fideos** y los dados de calabacín, continúe la cocción 3 minutos más.

5.- Es el momento de echar en la olla 100 ml. del agua reservada y colada de los mejillones, dejar cocer 1 minuto más, afinar si es necesario el punto de sal, poner si uno gusta un puntito de pimienta blanca. Retirar la olla del fuego y echar los mejillones que tenía reservados en la nevera y mezclar con delicadeza en la olla. Ya puede presentar y servir la sopa en la mesa. (retire el bouquet vegetal).

APÉNDICE: Es una sopa escandalosamente coloreada y perfumada de mar y huerta, con una textura poco habitual y magnífica para disfrutar unos mejillones. **(La receta admite variantes, puede elaborarla con almejas, berberechos, navajas o con dátiles de mar).**

SUQUET DE BERBERECHOS Y MEJILLONES

(Para 4 raciones)

2 kilos de mejillones
2 kilos de berberechos
100 g de puerro picado fino
100 g de pimiento verde picado fino
100 g de ajo tierno picado fino
1.500 g de patatas
Agua mineral
AOVE, sal y pimienta blanca

La salsa cremosa:

3 dientes de ajo
20 hojas de perejil
1 huevo (a temperatura ambiente)
150 ml de AOVE
Sal y pimienta blanca

1.- Abra los berberechos y los mejillones como indica la primera receta. Reserve los dos productos en la nevera sin las cáscaras. Reserve también los jugos naturales de los interiores bien colados.

2.- En una cazuela a la medida del suquet que nos disponemos a cocinar, con un buen chorro de AOVE, sofreír durante 3 minutos los vegetales picados; el puerro, el pimiento y el ajo tierno durante 3 minutos a fuego medio.

3.-Incorporar a la cazuela las patatas en dados de un tamaño aprox. de 2 x 2 cm., salpimentar con mesura y cubrir cuidadosamente con agua mineral caliente. Dejar cocer las patatas a fuego medio durante unos 12 minutos.

4.- Mientras tanto, prepare la salsa cremosa, en el vaso adecuado para elaborar mayonesa con la batidora, poner el AOVE medido, el ajo y las hojas de perejil, triturar bien fino, salpimentar con cuidado, añadirle el huevo y montar la salsa como una mayonesa, la batidora triturando desde el fondo, y poco a poco, observará que se va ligando perfectamente. Añada 100ml del zumo natural de los berberechos y los mejillones que ha reservado y triture de nuevo; ya tiene lista la salsa.

5.- Controle el punto de cocción de las patatas por si necesita un par de minutos más. Cuando decida que están en su punto, aparte la cazuela del fuego, añada los berberechos y los mejillones reservados sin las cáscaras, e incorpore también la salsa cremosa que ha elaborado (en el punto 4.-), mézclelo todo delicadamente, pruebe el punto de sal y ya puede presentar el suquet en la mesa.