

Mejillones a la brasa, una receta facilísima con un sabor sorprendente

10 min

fácil

Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 kg de mejillones
- 50 ml de aceite de girasol
- 1 cucharada pequeña de pimienta de Espelette
- 1 cucharada sopera de cebollino

Preparación

Elaboración

- Limpiar bien los mejillones y colocarlos dentro de una cazo o sartén de asar (agujereados en la base).
- Añadir la mitad del aceite por encima de los mejillones y tapar.
- Depositar la sartén tapada directamente sobre la brasa y sacudirla con movimientos constantes para que el humo pase entre los mejillones y estos se vayan ahumando.
- Colocar los mejillones en un cazo, añadir la otra mitad del aceite y un poco de agua.
- Con el fuego alto, dejar que los mejillones se acaben de abrir al vapor. De este modo, recuperamos el agua de mar que el mejillón tiene dentro y evitamos que nos queden secos.

Emplatado

- Una vez abiertos, disponer los mejillones en un plato o una fuente y añadir el líquido que hayan dejado.
- Condimentar con la pimienta y agregar el cebollino cortado por encima.