Mejillones al estilo Sivana

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- 2 kg de mejillones
- 500 ml de aceite de oliva
- 150 ml de vinagre de manzana
- 15 ajos pelados
- 5 guindillas
- 1 manojo de cebollino

/ Preparación

Preparación

- Abrirlos en una olla sin nada más y reservar el agua.
- Saltear los ajos laminados y las guindillas pequeñas en aceite hasta que estén dorados.
- Añadir el vinagre de manzana.
- Reducir durante 30 minutos a fuego medio. Reservar.
- Calentar una paella o wok hasta que esté bien caliente e incorporar los mejillones.
- Añadir unas cucharadas de la salsa donostiarra.
- Añadir la misma cantidad del agua de los mejillones reservada y reducir hasta que se integren.
- Emplatar y añadir el cebollino.