MEJILLONES EN ESCABECHE

Preparación

Limpiar los mejillones.
En una olla, añadir el vino blanco y llevar a ebullición.
Incorporar los mejillones. Una vez empiecen a abrirse retirar del fuego y reservar. Cuando no quemen y se puedan manipular retirar las valvas y reservar.
En la olla incorporar el aceite y sofreír el ajo y la cebolla.
Cundo la cebolla empiece a estar transparente añadir el laurel, los granos de pimienta negra y la guindilla. Si queréis aportar un toque picante a vuestros mejillones en escabeche, trocear la guindilla.
Retirar del fuego, añadir el pimentón y remover. A continuación, incorporar el vinagre y 15 cucharadas del jugo que han soltado los mejillones al abrirse previamente colado.
Cocinar a fuego suave durante 15 minutos.
Apagar el fuego e incorporar los mejillones. Enfriar a temperatura ambiente.
Una vez estén fríos, reservar en botes de conserva en la nevera. Tienen que reposar un mínimo de 6 horas antes de su consumo.

INGREDIENTES

1 kg de mejillones
200 ml de vino blanco seco
15 cucharadas de AOVE
15 cucharadas de vinagre (de vino blanco, de jerez, de manzana... al gusto)
1 cucharada de pimentón dulce
Pimienta negra en grano
3 hojas de laurel
2 ajos
1/2 cebolla
1 guindilla