Recetas

Rosa Lafuente

# Mejillón escabechado con ajoblanco

## Ingredientes:

- 1 lata de mejillones en escabeche.
- Ajoblanco (100 gr de almendra cruda, 15 gr de miga de pan, 200 gr de agua, 1 dientes de ajo, aceite de oliva)

## Preparación:

Abrimos la lata de mejillones y escurrimos los mejillones, reservamos el escabeche para el aliño final.

Para hacer el ajoblanco trituramos en vaso américano todos los ingredientes excepto el aceite, debe quedar una base muy lisa; montamos ligeramente con el aceite hasta obtener una textura de crema suave, damos el punto de sal.

## Emplatado:

Montamos en cuencos cubriendo el fondo con el ajoblanco, sobre este el mejillón y terminamos el aliño del escabeche y unas hojas de hierba luisa.