

CAELLA CON TOMATE Y MEJILLONES

INGREDIENTES

800 g de lomos de caella
500 g de mejillones
1 vaso de vino blanco
400 g de salsa de tomate frito
1 cebolla
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel

• ADEMÁS •
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra
Perejil fresco

ELABORACIÓN

Limpia los mejillones y retira las barbas. Introdúcelos en una cazuela con la mitad del vino, tapa y cocina hasta que se abran. Desecha los que permanezcan cerrados, cuela el jugo de cocción con un colador fino y reserva.

Pocha la cebolla y los ajos picados con Aceite de oliva virgen extra. Vierte el resto del vino y deja reducir. Incorpora el tomate frito y el jugo de los mejillones y cocina durante 8-10 minutos, hasta obtener una salsa bien ligada.

Salpimenta la caella con antelación para que absorba bien el sazonado e incorpórala a la salsa. Tapa la cazuela y cocina a fuego suave durante 8-12 minutos, dependiendo del grosor del pescado, hasta que esté cocinado en su interior.

Añade los mejillones y cocina brevemente para que recuperen temperatura. Rectifica de sal y pimienta y sirve con abundante perejil fresco picado.



ENSALADA DE GUISANTES

INGREDIENTES

320 g de guisantes
4 huevos
120 g de queso curado
Zumo y ralladura de 1 limón
Perejil
Brotes de menta
1 diente de ajo
Aceite de oliva virgen extra
Maiz tostado

ELABORACIÓN

Cuece los guisantes en agua hirviendo durante 3-5 minutos, hasta que estén tiernos pero conserven su color verde. Refréscalos inmediatamente en agua con hielo y escurre bien.

Cuece los huevos durante 8 minutos. Enfría, pela y pica.

Para la vinagreta, pica finamente el ajo y mézclalo con el zumo y la ralladura de limón. Incorpora poco a poco el Aceite de oliva virgen extra, batiendo hasta emulsionar. Añade el perejil fresco picado y unos brotes de menta.

Mezcla los guisantes con la vinagreta y reparte en los platos. Incorpora los huevos picados y el queso curado cortado en lascas. Termina con el maíz tostado ligeramente machacado justo antes de servir para conservar su textura crujiente.