24 Μαΐου 2014

Μύδια αχνιστά με ούζο, σαφράν & θυμάρι από το Χρήστο Τζιέρα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

- 250 γρ. Μύδια
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 1 κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο
- 1/6 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο. Περίπου 1 κ.σ
- θυμάρι 3 κλωνάρια
- 1/6 ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο. Περίπου 1 κ.σ.
- σαφράν 1 πρέζα.
- 40 ml ούζο
- 40 ml. ελαιόλαδο
- 40 ml. κρέμα γάλακτος
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Ο Χρήστος Τζιέρας αποφάσισε να μας μεθύσει με τα αρώματα αυτής της συνταγής. Εγκαινιάζει λοιπόν τη συνεργασία του με το Cookbox με μια συνταγή ιδανική για καλοκαιρινή παρέα.

Πλένουμε και καθαρίζουμε καλά τα μύδια μας.

Στη συνέχεια σε μια κατσαρόλα σωτάρουμε στο ελαιόλαδο τα κρεμμύδια με το σκόρδο και αφού μαραθούν, προσθέτουμε τα μύδια.

Σβήνουμε με το ούζο, βάζουμε όλα τα μυρωδικά μας και ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος.

Κλείνουμε το καπάκι της κατσαρόλας και βράζουμε για 3 λεπτά.

Σερβίρουμε αμέσως καταναλώνοντας μόνο τα μύδια που έχουν ανοίξει.

Πηγή: Coobox.gr