27 Ιουνίου 2020

Μύδια αχνιστά με μπίρα και ντοματίνια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Συνταγή ΠΕΡΙΚΛΗΣ ΚΟΣΚΙΝΑΣ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Υλικά

- 1 κιλό μύδια
- 200 ml μπίρα ξανθιά
- 1 μικρό ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 15 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 4 – 5 κλωνάρια φρέσκος μαϊντανός, ψιλοκομμένος (χωρίς τα χοντρά κοτσάνια)

- 1 σκελίδα σκόρδου, ψιλοκομμένη
- 1/2 πιπερίτσα τσίλι, ψιλοκομμένη (αν θέλουμε)
- 1 κουτ. γλυκού μουστάρδα
- ο χυμός και το ξύσμα από 1/2 λεμόνι ακέρωτο
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες για 6 άτομα
Προετοιμασία 1 ώρα Μαγείρεμα 15΄

Διαδικασία Σε μια φαρδιά κατσαρόλα ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά το λάδι και σοτάρουμε το κρεμμύδι για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει ελαφρώς. Ρίχνουμε το σκόρδο, το τσίλι και τη μουστάρδα και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για άλλο 1 λεπτό, ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα. Σβήνουμε με την μπίρα, αφήνουμε 2 – 3 λεπτά να εξατμιστεί το αλκοόλ και ρίχνουμε τα μύδια και τα ντοματίνια.

Σκεπάζουμε με το καπάκι και μαγειρεύουμε για 4 – 5 λεπτά, μέχρι να βράσει το μείγμα και να ανοίξουν τα μύδια. Οσα δεν ανοίξουν τα πετάμε. Βγάζουμε τα μύδια με τρυπητή κουτάλα σε πιατέλα και συνεχίζουμε το μαγείρεμα της σάλτσας για άλλα 3 – 4 λεπτά, μέχρι να δέσει ελαφρώς. Περιχύνουμε με τη σάλτσα τα μύδια, ρίχνουμε το ξύσμα και το χυμό λεμονιού, σκορπίζουμε το μαϊντανό και αλατοπίπερο και σερβίρουμε.

Πηγή: gastronomos.gr