Mejillones 'empebrats' a la Damm

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 1 o 2 personas:

- 350 g de mejillones bouchot
- 2 g de pimienta negra molida
- Una cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 cerveza Daura de Estrella Damm
- Cebollino picado para decorar

/ Preparación

Preparación

- Colocamos los mejillones en un escurridor y los lavamos con abundante agua fría. Cortamos las barbas de los mejillones con unas tijeras y limpiamos bien las conchas con un estropajo o con un cuchillo para que no queden restos orgánicos. Después, los aclaramos de nuevo con agua fría.

- A continuación, ponemos una paella a calentar al horno. Añadimos un chorrito de aceite y colocamos los mejillones. Echamos por encima una cantidad generosa de pimienta negra molida y dejamos que se hagan en el horno.

- Cuando empiecen abrirse, les echamos un chorrito de cerveza Daura y los dejamos unos segundos más en el horno.

- Para emplatar, colocamos los mejillones en una cazuela, añadimos un puñado de cebollino fresco por encima y un chorrito de aceite de oliva virgen extra.