

Mejillones a la belga en salsa de nata con patatas fritas de triple cocción

Por Víctor Cuenca
1h 40 min · 4 personas

Ingredientes

- 20 Mejillones
- 1 taza Vino blanco (verdejo)
- 1 diente Diente de ajo
- 2 hojas Hojas de laurel
- 1 Puerro
- 20 g Apio
- 1 Cebolleta
- 50 g Mantequilla
- 500 ml Nata para cocinar espesa
- Sal (cantidad suficiente)
- Pimienta negra recién molida (cantidad suficiente)
- Queso rallado (parmesano) (cantidad suficiente)
- 200 g Patatas
- Aceite para freír (de oliva) (cantidad suficiente)
- Perejil fresco (cantidad suficiente)

Alérgenos: moluscos, lácteos, apio, sulfitos, ajo, cebolla

Utensilios

- Cuchillo puntilla
- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Olla con tapa
- Pinzas
- Espátula de silicona

- Rallador
- Pelador
- Olla para hervir
- Rejilla
- Papel de cocina
- Espumadera
- Cazo para freír
- Bol

Pasos

1



Limpia bien los mejillones: arráncales las barbas y raspa con un cuchillo la suciedad pegada a la concha. Después lávalos con agua.

Truco del chef
Usa un cuchillo viejo o una puntilla que solo uses para esto.

2



Pon en una olla el vino blanco con el ajo y el laurel, añade los mejillones y tapa.

Truco del chef
Un vino más floral, como un verdejo, da más sabor a los mejillones.

3



Vigila la olla y saca los mejillones uno a uno según se vayan abriendo.

Truco del chef
Así los primeros no se sobrecuecen y no se encogen. Pasados quedan como una goma y no saben a nada.

4



Quita la concha vacía a cada mejillón y quédate solo con la mitad que tiene la carne.

5



Pica muy fino el puerro, el apio y la cebolleta.

Truco del chef
Córtalos pequeños para que se metan en los mejillones y tengan algo de mordida. La cebolleta da un toque más fresco que la cebolla dulce.

6



Deja reducir el vino de los mejillones en la misma olla mientras cortas. Sofríe ahí las verduras y, si se pega algo, desglasa con un poco más de vino a fuego fuerte.

Truco del chef
Usar la misma olla aprovecha el sabor que han soltado los mejillones, el vino, el ajo y el laurel.

7



Añade la nata, pon a punto de sal y echa bastante pimienta negra. Deja que reduzca y espese de 10 a 15 minutos a fuego medio-bajo.

Truco del chef
Usa una nata de cocinar espesa y pimienta de calidad recién molida.

8



Añade el queso rallado y más pimienta. Apaga el fuego, incorpora los mejillones, mézclalo todo bien y déjalo reposar.

Truco del chef
Con el fuego apagado la salsa sigue caliente pero no cocina, y los mejillones no se pasan.

9



Pela las patatas, córtalas en bastones y ponlas en agua fría con sal. Cuando rompa a hervir, apaga el fuego, sácalas a una rejilla y enfríalas en la nevera.

Truco del chef
Este primer paso quita el exceso de almidón y el choque térmico ayuda a que luego queden crujientes.

10



Fríe las patatas en aceite a 140-150 °C unos 7 minutos. Escúrrelas en la rejilla con papel y vuelve a enfriarlas en la nevera.

Truco del chef
El tiempo cambia según la variedad de patata y el grosor del corte.

11



Fríelas por última vez a 180-185 °C de 5 a 7 minutos, hasta que estén bien crujientes. Escúrrelas en papel, sálalas y menéalas en un bol para que se impregnen.

12



Sirve los mejillones con más queso rallado y perejil fresco por encima, y acompáñalos con las patatas fritas.

Truco del chef
El cilantro u otra hierba fresca también le van bien.

Notas de la receta

- Puedes usar nata sin lactosa para la salsa y margarina.
- Si no puedes consumir ajo y cebolla, sustituye ambos por una cucharada de asafétida molida en el sofrito.