

Por: Miguel Ángel Mateos



## Mejillones en Escabeche con Ensalada de Algas y **Ajo Morado.**



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
ENTRANTE



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
10 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
MORADO

### Ingredientes

- 1 diente de Ajo Morado
- 1 lata de Mejillones en Escabeche
- Algas Deshidratadas
- 10 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 5 ml de Vinagre de Arroz
- 1 gr de Salsa kimuchi
- Sal

## Paso a Paso



1. Pelamos el diente de Ajo Morado y lo rallamos finamente.
2. Hidratamos en agua las Algas durante 5 minutos y las escurrimos. Luego las introducimos en agua hirviendo y sal durante 3 minutos, las escurrimos y reservamos.
3. En un bol colocamos las Algas y añadimos el Ajo, la salsa Kimuchi, el Aceite y el Vinagre, y mezclamos todo bien.

### TERMINADO DEL PLATO:

4. En una bandeja, presentamos la lata de Mejillones junto con un plato para las Algas aliñadas.



### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Hemos utilizado una Lata de Conservas de Mejillones en Escabeche para que sea un plato rápido de preparar, pero también podemos escabechar nosotros mismos los Mejillones Frescos.
- Podemos incluir en el aderezo de la Ensalada de Algas un poco de cebollino fresco picado y ralladura de lima, le aportará un toque fresco que contrastará con el escabeche.