

Семейный салат из мидий с беконом

По мидиям у нас, если честно, больше мама-принцесса. А по бекону крупный специалист повар Вова. Так что, как ни крути, салат из мидий с беконом у нас получается семейный.



#пища #мидии #бекон #салат

Салат из мидий с беконом. Ингредиенты:

Мидии мороженые – 250 граммов
Бекон – 200 граммов
Лук репчатый – 1 штука
Корнишоны – 100 граммов
Белое сухое вино – 80 миллилитров
Майонез – 2 столовые ложки
Мак – 2 чайные ложки
Сливки 20% – 50 граммов
Розмарин – несколько веточек
Оливковое масло – 2 столовые ложки



Салат из мидий с беконом. Приготовление:

Лук нарезать кубиками, обжарить до мягкости.

Добавить к луку мидии, жарить еще 2–3 минуты. Затем залить все белым сухим вином, добавить листики розмарина и тушить под крышкой 10–15 минут.

Снять сковороду с огня, убрать листики розмарина и лишнюю жидкость.

Смешать нарезанный кубиками бекон, измельченные корнишоны с жареными мидиями и луком.

Приготовить соус: перемешать майонез с маком и сливками.

На блюдо уложить салатные листики, выложить горкой салат и заправить все соусом.

Рецепт найден [здесь](#).



Мидии у нас на кухне не в первый раз.

Салат из риса с мидиями Аромат моря. К морским гадам, я, как все нормальные люди, отношусь настороженно. Однако развитие означает движение. Салат из риса с мидиями Аромат моря как раз такое движение в открытии новых горизонтов, в том числе вкусовых. Помнится был у нас опыт с супом из морепродуктов, но то, как говорится была сапсем другая история.

Щавелевый суп с мидиями. Сочетание довольно интересное и скорее всего может вызвать недоумение. Но поверьте – зелень и морепродукты – достаточно вкусное блюдо.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.