

Receita de Mexilhões na Cerveja Gueuze



Esta é uma das receitas que faz este **blog** merecer seu nome, pois ao invés de procurar a indicação de preparo, reproduzi algo que comi quando estava viajando. Como já disse, não consigo dissociar “viagem” de “gastronomia”.

Provei estes saborosos **Mexilhões na Cerveja Gueuze** na França em 2013, em um bar chamado [Academie de la Bière](#) (*falarei do bar em outro post!*). Até então eu não era muito fã de mexilhões, mas o prato nos conquistou. No fim, fomos atrás de cervejas boas e voltei com mais uma receita na memória. Vamos ao preparo?

Receita de Mexilhões na Cerveja Gueuze



Ingredientes

- 1 kg de moules frescos;
- 3 chalotas pequenas (se não encontrar, use cebola roxa!);
- 330 ml de cerveja gueuze (procure em lojas especializadas em cerveja);
- 1 tomate grande;
- 1/2 xícara de salsinha picada;
- 1/2 xícara de cebolinha picada;
- 100 gramas de manteiga;
- Sal e pimenta preta à gosto;
- Pão baguete ou batatas fritas para acompanhar.

Como preparar



Limpe bem os mexilhões, removendo areia e algas que ficam presos nas conchas. Reserve. Corte as chalotas e reserve. Pique finamente a cebolinha e a salsa e separe. Descasque e remova as sementes do tomate. Corte em cubos pequenos.

Em uma panela grande, aqueça a manteiga e doure as chalotas. Adicione os moules e mexa. Adicione a cerveja e mexa bem. Por fim, adicione os temperos: cebolinha, salsa, tomate e pimenta preta. Misture bem, prove o caldo e veja se precisa adicionar mais. Vá mexendo e quando os mexilhões estiverem abertos, está pronto!

Dicas:

- se o moule não abrir, mesmo após alguns minutos cozinhando e tendo a maioria abertos, descarte pois está estragado;
- se não encontrar a **cerveja**, remova o tomate da receita e adicione vinho branco seco. Esta é uma versão simples dos **Moules à la Marinières!**

Sobre a cerveja do tipo gueuze: este estilo belga é típica do sul da região de Flandres (norte da Bélgica). Ela é uma espécie de blend de cervejas lambic: é resultado a partir da mistura de uma lambic nova (com aproximadamente 1 ano) e uma antiga (com dois ou 3 anos. Após a mistura, este blend passa por uma segunda fase de fermentação, já na garrafa. Além de

aroma frutado, a principal característica dessa cerveja é o sabor azedo.

Confesso que na nossa primeira aventura em terras belgas não gostei muito do estilo. Mas esta que comprei para preparar o prato, da marca Carrefour mesmo, era excelente! Deve ser por isso que raramente encontro na prateleira, ela sai em um tapa!

Origem: Moules et Frites – ou Mexilhões com Batatas Fritas – é considerado o prato nacional da Bélgica, mas também é muito popular em parte da França. A receita mais tradicional de preparo dos mexilhões nos vizinhos dos belgas é a de Moules Marinieres, que leva cebolinha, salsa e vinho branco seco.