



Spanish-Style Steamed Mussels

The idea of marrying one of Greece's most ancient spices to dishes from other parts of the Mediterranean is at the heart of this book. Spanish seafood dishes marry especially well with Mastiha.

8 servings

80 mussels, scrubbed and debearded
 1 cup Mastiha liqueur
 1 cup water
 $\frac{3}{4}$ cup blanched almonds
 $\frac{1}{2}$ cup pine nuts
 4 garlic cloves, chopped
 $\frac{1}{2}$ cup chopped flat-leaf parsley
 $\frac{1}{4}$ cup fresh chopped cilantro
 $\frac{1}{2}$ tsp. Mastiha powder
 3 Tbsp. extra virgin olive oil
 1 large onion, very finely chopped
 2 tsp. paprika
 $\frac{1}{2}$ -1 tsp. cayenne pepper
 1 $\frac{1}{2}$ cups chopped plum tomatoes, with their juices
 2 tsp. tomato paste
 Salt

1. Place the mussels in a large pot along with the Mastiha liqueur and the water. Cover and bring to a boil over high heat. Steam for 6-7 minutes, until the mussels open, discarding any that don't. Transfer the mussels to a bowl, strain the pot juices, and set aside.
2. Place the almonds, pine nuts, garlic, parsley, cilantro, Mastiha powder and 1 tablespoon olive oil in a food processor and purée to a paste.
3. Heat the remaining 2 tablespoons olive oil in a large nonstick skillet over medium heat, and sauté the onion until wilted, about 5 minutes. Add the paprika, cayenne, tomatoes, and tomato paste. Add the nut mixture and enough of the pot juices from the mussels to make a very thick sauce. Add salt to taste.
4. Arrange the mussels on a serving platter and spoon a little of the sauce into each of them. Serve immediately.

Αχνιστά Μύδια α Λα Ισπανικά

Η ιδέα του παντρέματος ενός από τα αρχαιότερα μπαχαρικά της Ελλάδας με πιάτα που προέρχονται από άλλες περιοχές της Μεσογείου αποτελεί την καρδιά του παρόντος βιβλίου. Τα Ισπανικά πιάτα θαλασσινών ταιριάζουν ιδανικά με την Μαστίχα.

8 μερίδες

80 μύδια, καλά πλυμένα και καθαρισμένα
 1 φλιτζ. λικέρ Μαστίχας
 1 φλιτζ. νερό
 $\frac{3}{4}$ φλιτζ. ασπρισμένα αμύγδαλα
 $\frac{1}{2}$ φλιτζ. κουκουνάρια
 4 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
 $\frac{1}{2}$ φλιτζ. ψιλοκομμένο μαϊντανό
 $\frac{1}{4}$ φλιτζ. ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιανδρο
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. σκόνη Μαστίχας
 3 κ.σ. εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο
 1 μεγάλο κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο
 2 κ.γ. πάπρικα
 $\frac{1}{2}$ -1 κ.γ. πιπέρι καγιέν
 1 $\frac{1}{2}$ φλιτζ. ψιλοκομμένες ντομάτες, με τον χυμό τους
 2 κ.γ. πελτέ ντομάτας
 Αλάτι

1. Βάζουμε τα μύδια σε μια μεγάλη κατσαρόλα μαζί με το λικέρ Μαστίχας και το νερό. Σκεπάζουμε και τα αχνίζουμε για 6-7 λεπτά, μέχρι να ανοίξουν τα μύδια. Όσα δεν ανοίξουν, τα πετάμε. Βγάζουμε τα μύδια με μια τρυπητή κουτάλα σε ένα μπολ, σουρώνουμε τα υγρά της κατσαρόλας και τα αφήνουμε στην άκρη.
2. Βάζουμε τα αμύγδαλα, τα κουκουνάρια, το σκόρδο, τον μαϊντανό, το κόλιαντρο, τη σκόνη Μαστίχας και 1 κ.σ. ελαιόλαδο στο μούλι και τα λιώνουμε μέχρι να γίνουν πολτός.
3. Ζεσταίνουμε τις υπόλοιπες 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε ένα μεγάλο αντικολητικό τηγάνι σε μέτρια φωτιά, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το μαγειρεύουμε μέχρι να μαραθεί, για 5 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε την πάπρικα, το καγιέν, τις ντομάτες και τον πελτέ ντομάτας. Προσθέτουμε το μίγμα με τα αμύγδαλα και αρκετά από τα υγρά της κατσαρόλας από τα μύδια για να φτιάξουμε μια πολύ πηχτή σάλτσα. Αλατίζουμε κατά προτίμηση.
4. Απλώνουμε τα μύδια σε μια πιατέλα σερβιρίσματος και βάζουμε με ένα κουτάλι λίγη σάλτσα μέσα σε κάθε μύδι. Σερβίρουμε αμέσως.