

Mejillones para un día especial

Descripción

Esta receta me la ha dado mi cuñado Ladis. Es muy sencilla y quedan riquísimos. Animaos a hacerla y ya veréis como triunfáis.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 2 kg de mejillones.
- * 1 diente de ajo.
- * 1/2 cebolla.
- * 1 cayena pequeña.
- * Chorro de tomate frito, aceite de oliva, laurel, perejil.

Preparación:

Limpiamos bien los mejillones y reservamos.

Pelamos y partimos la cebolla y el ajo en trozos pequeños y los ponemos en una olla con aceite de oliva y la cayena. Vamos removiendo y cuando la cebolla se quede transparente, retiramos del fuego y reservamos.



En otra olla cocemos los mejillones con una hoja de laurel, cuando se abran, los dejamos solo con una valva y los reservamos en una olla.

Colamos el líquido de cocerlos y se lo añadimos a la cebolla guisada, añadimos también un poco de tomate frito (a vuestro gusto, es para dar color a la salsa), dejamos que se haga durante unos minutos y pasamos nuestra salsa por el pasapurés para verterla sobre los mejillones.



Ponemos un poco de perejil picado, dejamos que den un hervor yâ?|.. Â¿Â¿Â¿Â¿listos para comer!!!



Consejo: La receta no lleva sal. El lÃquido de cocer los mejillones tiene suficiente.

CategorÃa

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creaciÃ³n

enero 27, 2015

Autor

admin