

Mejillones sencillos

Descripción

Esta receta me la han dado en la pescadería donde compro. Y la verdad es que me ha sorprendido por lo rica que está; con tan pocos ingredientes. Aunque ya sabemos que los mejillones son ricos por sí solos.



Ingredientes: (Para cuatro personas).

- * 1 kg y 1/2 de mejillones.
- * 1/4 de cebolla mediana.
- * 1 diente de ajo.

- * 1 guindilla cayena que no sea grande.
- * Aceite de oliva, vino blanco, perejil y pizca de harina.

Preparación:

Limpiar bien los mejillones y dejarlos en un bol con agua una hora antes de su preparación, por si les queda alguna suciedad y reservamos. Picamos la cebolla y el ajo finamente. En una olla ponemos aceite de oliva pochamos el ajo, la cayena y la cebolla. Cuando tengan color añadimos una pizca de harina, lo justo para que se unan los ingredientes.



Vertemos un buen chorro de vino blanco y mezclamos todo.

Escurremos los mejillones y los echamos en la salsa, tapamos y dejamos que se abran.



Retiramos alguna cáscara y dejamos otras para que nos sirvan de ayuda para la salsa y añadimos el perejil picado.

Y ya están, diciendo ¡cáscara, cáscara!



Consejo: ESTA RECETA NO LLEVA SAL.

Categoría

1. Aperitivos
2. Pescados y mariscos

Fecha de creación

noviembre 29, 2014

Autor

admin