Setas con mejillones

Nombre de la receta

Setas con mejillones

Tiempo

35 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Gluten
Moluscos
Sulfito

Descripción

Setas con mejillones cocidos, en salsa

Ingredientes

- 1/2 Kilos de setas ya limpias
- 200 gramos de mejillones cocidos sin cáscara
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 tomate

- 1 trozo de pimiento rojo
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 cucharaditas de harina
- 1 cayena
- 1/2 vasos de vino blanco
- 4 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para realizar esta rica receta, comenzamos poniendo a pochar en el aceite los ajos, la cebolla y el pimiento. Sazonamos un poquito y pochamos a fuego moderado.

2 Cuando la cebolla está pochada, apartamos la sartén del fuego y añadimos el pimentón removiéndolo.

3 Volvemos a poner la sartén al fuego y añadimos el tomate rayado.

4 Cuando el tomate se ha cocinado, añadimos la harina y removemos un poquito para que se cocine.

5 A continuación, añadimos el vino y la cayena.

6 Mientras, en otra sartén ponemos a saltear las setas con sal y un poco de perejil.

7 Cuando las setas se han hecho evaporando todo el jugo, añadimos los mejillones cocidos y sin cáscara. Removemos todo el conjunto.

8 Ahora lo añadimos a la verdura pochada y añadimos un poquito de agua. En este caso hemos utilizado mejillones congelados ya limpios, pero si los hacemos nosotros al vapor, en vez de agua, añadimos el caldo de los mejillones. Removemos todo hasta que se quede una salsita a nuestro gusto y a disfrutar!

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares