

Mejillones a la marinera



Nombre de la receta

Mejillones a la marinera

Tiempo

30 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Moluscos
 Sulfito

Descripción

Mejillones al vapor con salsa marinera

Ingredientes

- 1 Kilo de mejillones
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- 1/2 vasos de vino blanco
- 1 tomate rojo
- 1/2 cucharaditas de pimentón de la Vera (dulce o picante)

- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Pasos

1 Para hacer esta sencilla receta, debemos contar con un kilo de mejillones ya limpios. Los ponemos en una cazuela con el medio vasito de vino, tapamos y esperamos a que se abran.



2 Una vez abiertos, los sacamos quitándoles una de las valvas y los colocamos en una fuente. Los reservamos y reservamos también el caldo de cocción que usaremos después.



3 En una sartén de base ancha, ponemos las 3 cucharadas de aceite y pochamos la cebolla y los ajos picaditos. Cuando la cebolla esté pochada, rallamos el tomate pelado. Añadimos una pizca de sal y dejamos que se haga el tomate durante un tiempo.



4 Cuando el tomate está sofrito, añadimos el pimentón fuera del fuego para que no se requeme y añadimos el caldo que hayan soltado los mejillones junto con el vino colado.



5 Echamos los mejillones y esperamos unos minutos a que evapore el caldo y la salsita se quede más trabada. Ya tenemos preparados de forma sencilla nuestros ricos y saludables mejillones.



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares