Mejillones en salsa

Nombre de la receta

Mejillones en salsa

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Moluscos

Descripción

Mejillones con salsa fácil

Ingredientes

- 1 Kilo de mejillones
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharaditas de pimentón dulce
- 1 pizca de pimentón picante
- 1 cucharada sopera de harina
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

- 3 cucharadas soperas de tomate frito
- al gusto de sal
- 50 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Para realizar nuestra receta, limpiaremos lo mejor posible nuestros mejillones de barbas e impurezas.

2 A continuación, bien lavados, los pondremos en una cazuela con medio vaso de agua a cocer tapados.

3 Una vez abiertos, apagamos el fuego y apartamos.

4 Les quitamos a los mejillones una de las valvas y reservamos en un plato. Reservamos también el caldo de la cocción bien colado.

5 En una sartén de base ancha ponemos el aceite y sofreímos la cebolla y el ajo picaditos.

6 Una vez pochada la cebolla añadimos una cucharada de harina no muy colmada y removemos un poco. Inmediatamente después ponemos el pimentón dulce y una pizca de pimentón picante. Añadimos el tomate frito, el caldo de cocción de los mejillones y el vino. Salamos al gusto y dejamos cocer a fuego medio durante 8 o 10 minutos.

7 Pasado este tiempo la salsa habrá empezado a espesar. Si no queremos encontrar trocitos de cebolla, la trituramos con la batidora sacando la sartén del fuego.

8 Una vez triturada la volvemos a poner al fuego y añadimos los mejillones. Cocemos a fuego bajo durante unos minutos y ya tenemos listos nuestros mejillones con salsa muy sencilla.

Observaciones o consejos

Si no tenemos pimentón picante, podemos añadirle una pizca de guindilla o cayena.

Autor

Matilde Linares