

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:52
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mejillones-al-jerez.html>

Mejillones al Jerez

INGREDIENTES

2 Kg. de mejillones
1/4 Kg. de tomates maduros
2 cebollas
3 dientes de ajo
Guindilla
1 vaso de jerez seco
1/2 vaso de vino blanco
Aceite de oliva
Sal

PREPARACIÓN

Primero, abre los mejillones limpios con el vino blanco retirándoles la valva. Reserva el jugo.

Pica la cebolla, el ajo y el tomate y póchalo todo en una cazuela con aceite junto con 1/2 guindilla y sal.

Añade el jerez y el caldo colado de los mejillones, mézclalo bien y déjalo cocer todo junto alrededor de 15 minutos, hasta que reduzca. Por último, sirve los mejillones y acompáñalos con el refrito.