

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

Mejillones con pimientos

INGREDIENTES

1,5 Kg. de mejillones
1 pimiento rojo
1 vaso de vino blanco
Sal
4 dientes de ajo
Pimienta blanca en grano
Aceite
1 cucharada de harina
Perejil picado
Agua

PREPARACIÓN

Pon los mejillones a cocer en agua con el vino y unos granos de pimienta, o al vapor en una vaporera, en la que habrás puesto en la parte inferior el agua junto con el vino y la pimienta.

Aparte, en una sartén saltea el pimiento picado con el ajo en láminas, sala al gusto y después añade la harina.

Rehoga y agrega a continuación el caldo de cocción de los mejillones y el vino blanco. Liga la salsa y deja que reduzca, espolvoreando al final con perejil picado.

Mientras, quita una de las valvas de cada mejillón, colócalos en una fuente de servir y salséalos.