

**Libreta:** Pescados  
**Creado:** 26/03/2018 17:53  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/mejillones-con-salsa-de-tomate.html>

---

## Mejillones con salsa de tomate

### INGREDIENTES

- 1 1/2 kilos de mejillones ya limpios
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 1 kilo de tomate natural pelado de lata
- sal y pimienta
- aceite de oliva

### PREPARACIÓN

Poner los mejillones en una olla con un poquito de agua y sal, y dejar que se hagan al vapor hasta que se abran; unos cinco minutos.

Para la salsa se cortan las cebollas en dados y se rehogan en una sartén con un poco de aceite de oliva.

Se añaden los dientes de ajo picados y los tomates cortados en dados. Dejar cocer un ratito a fuego lento.

Añadir parte o todo (según gustos) del líquido de la lata de tomate.

Se sirven por separado los mejillones y la salsa.

Acompañar de pan blanco.