

Receta de Mejillones Con Salsa De Tomate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este mes de Marzo, y para hoy quiero dejaros esta receta que me ha pasado una amiga y dice que cuando la prepara en su casa, tod@s se chupan los dedos, espero que os guste.

Ingredientes

- Mejillones (uno o dos kilos)
- Aceite de oliva
- Cebolla (una grande)
- Ajos (cuatro o cinco dientes)
- Tomate triturado (un bote grande)
- Guindilla (una o dos)

Modo de Preparación

1. Limpiar los mejillones y abrirlos al vapor, reservarlos
2. En una sartén con un poco de aceite de oliva, poner la guindilla, la cebolla y los ajos todo muy picadito y dejar que se poche a fuego medio
3. Echar el bote de tomate triturado y dejar que se vaya haciendo, poner un poco de azúcar para quitar la acidez y un poco de sal
4. Colocar los mejillones, solo con su concha, en una cacerola o cazuela de barro y volcar la salsa preparada sobre ellos, dejar que den un hervor y retirar
5. Servir calientes y con la salsa de tomate por encima y... buen provecho!!!