

Receta de Mejillones En Salsa Marinera

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo esta receta de mejillones en salsa marinera, que será del agrado de todos los amantes de estos moluscos.

Ingredientes

- Mejillones (uno o dos kilos según comensales)
- Cebolletas (dos o tres)
- Laurel (dos o tres hojas)
- Harina de trigo (una o dos cucharaditas)
- Vino blanco (un vaso)
- Ajos (dos o tres dientes)
- Aceite de oliva
- Perejil picado

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los mejillones quitando todos los residuos e impurezas
2. En una cacerola poner a calentar un poco de aceite de oliva y refreír las cebolletas y los ajos bien picaditos
3. Poner el laurel y cuando la cebolleta esté bien pochadita echar la cucharada de harina y el vino blanco, y un poco de agua, dejar hervir tres o cuatro minutos
4. Colocar los mejillones en la cacerola y dejar cocer ocho o diez minutos hasta que estén abiertos completamente, removiéndolos de vez en cuando
5. Antes de servir, espolvorearlos con perejil picado