

Receta de Patatas Con Mejillones

22 Abr 2014



Buenos días, por fin ha llegado el fin de semana y podremos descansar un poquito, yo os dejo esta receta riquísima de Patatas con Mejillones por si queréis hacerla, puesto que el tiempo está fresco y apetece comer caliente.

Ingredientes

- Patatas (un kilo o dos según comensales)
- Mejillones naturales (cantidad a vuestra elección)
- Cebolla (una mediana)
- Pimiento verde (uno o dos medianos)
- Vino blanco (un vaso)
- Perejil
- Sal
- Aceite de oliva
- Colorante amarillo

Modo de Preparación

1. Limpiar y lavar los mejillones y ponerlos a hervir con el vino blanco y un poco de agua hasta que se abran
2. Escurrirlos y guardar el caldo, quitarlos las conchas y dejarlos apartados
3. En una cacerola u olla poner un poco de aceite de oliva y pochar la cebolla y el pimiento verde bien picadito
4. Pelar las patatas y trocearlas a vuestro gusto
5. Echarlas al refrito de cebolla y pimiento y añadir el condimento y el perejil picado, rehogarlas un poco, echar la sal al gusto y añadir el caldo de hervir los mejillones
6. Cubrir de agua y dejar cocer a fuego medio hasta que las patatas estén blandas
7. Antes de terminar la cocción echar los mejillones y dejar que cuezan cinco minutos más
8. Si el caldo queda un poco claro, podéis sacar unas patatas y aplastarlas con un tenedor y añadirlas al guisado, dejar que cuezan un ratito más y.....listas para degustar!!!!!!