

Mejillones al vapor

por Cuqui



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 4

Precio: Baja

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

Temporada: Otoño

Técnica: Estofado / Cocido / Hervido

País: España

Ingredientes

1 Kg de mejillones

1/2 tomate picado

Perejil

Aceite de oliva

Preparación

- Limpiar los mejillones.
- En una olla, pochar el tomate.
- Agregar un vaso de agua, los mejillones y sazonar. Dejar a fuego alto hasta que comience a hervir. Cuando llegue a este punto, bajar el fuego.
- Dejar hervir durante unos 10 minutos o hasta que se abran los mejillones.
- Añadir el perejil picado al gusto y dejar reposar 2 minutos.
- Servir.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1260257/mejillones-al-vapor/>