

RECETA MEJILLONES EN SALSA

Ingredientes

- 3 KG DE MEJILLONES
- ½ CEBOLLA
- 3 DIENTES DE AJO
- 1 PIMIENTO VERDE
- 1 PIMIENTO ROJO
- ½ VASO DE VINO BLANCO
- 2 BOTES DE TOMATE TRITURADO
- SAL

Elaboración

1. *Se limpian los mejillones*
2. *En una olla que sea grande se echa el aceite y se frió la cebolla el ajo y los pimientos todo troceado, se dora bien.*
3. *Cuando esté bien dorado, se echa el tomate triturado y el vino blanco, se liga bien la salsa.*
4. *Añadimos los mejillones limpios y le iremos dando la vuelta hasta que se abran*
5. *Una vez abiertos se dejan enfriar y le separamos la concha y los colocamos en otra olla.*
Una vez colocados, le echamos por encima la salsa, le damos otro hervor y..... Listos para comer

(Comer siempre en caliente, están mas buenos)



Chusita

