

MEJILLONES EN SALSA VERDE

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

Para los mejillones

1,5 kg de mejillones
2 cucharadas soperas
de agua

2 guindillas cayenas

1 dl de vino blanco

2 cucharadas soperas
de harina

Cebollino picado

Para la salsa

2 cebolletas
2 dientes de ajo

2 cucharadas soperas

de aceite de oliva virgen

Sal

ELABORACIÓN

Para los mejillones

Limpiar los mejillones despojándolos de sus barbas.

En una cazuela con un poco de agua, introducir los mejillones y taparlos. Una vez abiertos, recuperar el jugo tamizado para utilizarlo para la salsa.

Despojar los mejillones de las conchas y reservar.

Para la salsa

En una cazuela, pochar las cebolletas con los dientes de ajo picados y la guindilla.

Agregar la harina y cocinar sin que adquiera color.

Mojar con el vino, reducir y mezclar bien.

Mojar con el caldo y llevar a ebullición.

Acabado

Introducir los mejillones en la salsa y hervir el conjunto.

Corregir el punto de sazón y espolvorear cebollino picado.

Servir.



SUPER AMARA