

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Esta receta es para personas que les gusta los mejillones un poco picantes es otra forma de hacer este tipo de receta

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo de mejillones blanca
- 2 cebolla blanca
- 500 tomate maduros blanca
- 1 ajo blanca
- 1 PIZCA de PEREJIL blanca
- 1 izca de 1 guindilla blanca
- 1 limón blanca
- 1/2 de vino blanco blanco

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero hemos limpiado los mejillones y los hemos puesto a hervir con ajo y 1 limón troceado a cuartos y reservamos A continuación hemos puesto en una cazuela con aceite la cebolla que hemos troceado en trozos pequeños y sofreímos unos minutos, añadimos también el ajo picado y una pizca de guindilla y seguimos sofriendo unos minutos a continuación añadimos el tomate con el vino blanco y el caldo de los mejillones que hemos colado lo dejamos unos 4 minutos y añadimos los mejillones polvorearemos con un poco de perejil por encima y dejamos unos minutos y servimos