Mejillones marineros

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** jose toledano



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. De mejillones
- 2 clavos 1 limón
- 1 cucharada de pimentón
- 1 copa de manzanilla
- 5 dientes de ajos machacados
- 10 o 15 granos de pimienta negra
- 1 hoja de laurel
- 2 cucharadas de Harina
- 5 cucharadas de aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Lavamos muy bien los mejillones . Enjuagamos y dejamos un par de horas en agua con sal. En una olla ponemos el aceite a calentar, con los dientes de ajo, el laurel, los clavos, el limón cortado en trozos y la pimienta. Cuando empiezan a oler añadimos la harina y la tostamos unos minutos.

Paso 2

Cuando empieza a tomar color, añadimos los mejillones y el pimentón. Rehogamos tos y añadimos la manzanilla. Tapamos y dejamos abrirse los mejillones. Como unos 5 minutos. Servimos y comemos en caliente, con una cantidad considerable de pan para mojar y un vinito tinto. Perfecto.