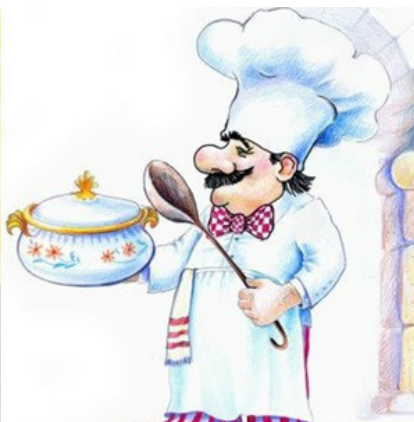


MACARRONES CON MEJILLONES



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Tere



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 320 GR de MACARRONES
- 1/2 KR de MEJILLONES
- 1 BULBO DE HINIJO
- 40 GR de MANTEQUILLA
- 1 CUCHARADA de HARINA
- 1 VASO de VINO BLANCO
- 1 ACEITE DE OLI
- 1 SAL

Preparación:

Paso 1

CUECE LA PASTA EN UNA OLLA CON ABUNDANTE AGUA SALADA EL TIEMPO INDICADO, POR EL FABRICANTE, PARA QUE QUEDEN AL DENTE ESCURRELOS Y PONLOS EN UN CUENCO RIEGALOS CON UNAS GOTAS DE ACEITE Y REMUEVELO PARA QUE SE IMPREGNEN BIEN

Paso 2

LIMPIA EL MARISCO LIMPIA EL HINOJO LAVALO Y SECALO CON PAPEL DE COCINA PICA LAS HOJITAS

Y CORTA EL RESTO EN DADOS LIMPIA LOS MEJILLONES RASPALOS LAS CONCHAS Y RETIRANDO LAS BARBAS Y LAVALOS

Paso 3

SOFRIE EL HINOJO CALIENTA LA MANTEQUILLA EN UNA CAZUELA HASTA QUE SE FUNDA AÑADE LOS DADITOS DE HINOJO Y SALTEALOS DURANTE 5 MINUTOS AGREGA LA HARINA Y TUESTALA UNOS 30 SUGUNDO REMOVIENDO CON UNA CUCHARA DE MADERA

Paso 4

AGREGA EL VINO BLANCO E INCORPORA LOS MEJILLOS TAPA LA CAZUELA Y PROSIGUE LA COCCION A FUEGO VIVO HASTA QUE SE ABRAN DEJA QUE TEMPLEN UN POCO RETIRA LA VALVA VACIA Y ELIMINA LOS MEJILLONES QUE PERMANEZCAN CERRADOS

Paso 5

Y AHORA LA PASTA VUELVE A PONER LA CAZUELA AL FUEGO Y AÑADE LOS MACARRONES Y LAS HOJAS DE HINOJO REMUEVE Y PROSIGUE LA COCCION UN PAR DE MINUTOS REMOVIENDO RETIRA DEL FUEGO REPARTE EN 4 PLATOS Y SIRVE ENSEGUIDA