MEJILLONES A LA BRETONA

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

Creador: Cocina cada dia



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

El truco de esta receta:
la mantequilla se puede sustituir por aceite. Se acostumbran a acompañar de patatas fritas.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Mejillones de Roca
- 200 ml. de Nata liquida
- 2 o 3 de cebollas
- 1 copa de vino blanco
- 1 cucharadita de mostaza
- perejil picado
- mantequilla
- sal
- pimienta

Preparación:

Paso 1

Cortamos las cebollas muy menuditas y las echamos en una olla con mantequilla o aceite hasta que esté blandita, añadimos la copa de vino blanco, la mostaza y la nata líquida y dejamos que cueza todo junto unos minutos. Salpimentamos.

Paso 2

Añadimos los mejillones que previamente habremos limpiado bien. Hasta que estén todos abiertos y espolvoreamos el perejil picado por encima. Dejamos al fuego un par de minutos más, removemos bien y servimos.