

# MEJILLONES A LA BRETONA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Cocina cada día



**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 líquida
- 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.