

Creador: bertodu **Recetizador:** Susi Alonso



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

El truco de esta receta:

la miga de pan es mejor que sea del día anterior

Descripción:

un plato muy nutritivo y apetecible ahora que empieza a hacer calor ya que se toma fría

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de mejillones
- 1 vasos de leche
- 1 puerro
- 1 o 2 según tamaño de patata
- 2 cucharas miga de pan
- una cucharada de margarina o mantequilla
- una cucharada de perejil
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, lavar los mejillones y abrirlos al fuego con un vaso de agua

Paso 2

sacar los mejillones y reservarlos , colar su jugo , lavar el puerro y pelar la patata

Paso 3

partir la patata a dados pequeños y cortar la parte blanca del puerro

Paso 4

en una cazuela poner la mantequilla, rehogar la patata con el puerro, añadir la leche y la misma cantidad de

agua, luego la miga de pan, dejar que hierva unos 30 minutos, al final añadir el agua que han soltado los mejillones colada, triturar todo con la batidora, por fin echar los mejillones y espolvorearlo con la cucharada de perejil. se toma fría