Mejillones al vapor con salsa de tomate picantona

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

Creador: Àngela Carrió **Recetizador:** AnukaValencia



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de mejillones
- 400 gr de salsa tomate casera
- unas gotitas de tabasco

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien los mejillones y los disponemos en una olla tapada, sin agua, a fuego medio, hasta que se abran todos. Retiramos las conchas vacías y colocamos los mejillones (con su concha) en una fuente. Salseamos los mejillones con la salsa de tomate ligeramente picante. Servimos en frío o ligeramente calentados en el microondas.