

# Mejillones al vapor con salsa de tomate picantona



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

**Creador:** Àngela Carrió **Recetizador:** begoña cabarga

**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.