

Mejillones Marineros, estilo Frances



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

Creador: Gema Martinez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Entrante

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 kilos de Mejillones pequeños o medianos
- 1/2 litro de vino blanco, seco
- 4 o 5 ramitas de perejil fresco
- 1 cebolla grande, picada
- 2 puerros, cortados a rodajas finas
- una rama de tomillo en rama fresco
- 2 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo, en laminas
- 3 pencas de apio, con las hojas
- 50 gr de manteca sin sal

Preparación:

Paso 1

Enjuagar y limpiar bien los mejillones y asegurar de que no tengan arena. Usar solo los mejillones que estén cerrados, lo cual quiere decir que el molusco esta vivo. Poner de lado. (Si los vais a dejar en la nevera durante la noche, os recomiendo ponerle un plato o algo pesado encima para que no se abran los mejillones.)

Paso 2

Preparar y cortar las verduras. Hacer un bouquet o ramillete con el perejil, el tomillo, las hojas de laurel, y la parte de arriba (con hojas) de 2 pencas de apio. Yo ate el ramillete con hilo de cocina.

Paso 3

En una olla grande sobre fuego medio, derretir la manteca. Añadir la cebolla, los puerros, el ajo y sofreír hasta que la cebolla y el puerro estén tiernos. Añadir el ramillete previamente hecho, y remover 1 minuto.

Paso 4

Echar por encima el vino blanco y de inmediato los mejillones. Mover bien para que todos los ingredientes se mezclen. Añadir la penca de apio sobrante, cortada en 2 o 3 trozos. Tapar la olla y cocinar a fuego medio durante unos 8 minutos, o hasta que todos los mejillones se abran. Dejar apartado unos minutos antes de servir.