# Mejillones a las Hierbas

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

**Creador:** Sara Barroso



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Aperitivo
**Tipo de cocina:** Baja en calorías
**Otros:** Cocina Creativa
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
*Utilizar vino Ribeiro o Albariño.*

**Descripción:**
*Los mejillones son una gran fuente de yodo que ayuda a fortalecer el cabello y las uñas.*

## Ingredientes para 6 personas :

- 2 K de Mejillones
- 2 Cebolla
- 1 Yemas de Huevo
- 150 ml de Vino Blanco
- 350 ml de Nata Líquida
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- 5 cucharaditas de Hierbas Aromáticas picadas
- 1 ramito de Hierbas Aromáticas
- Pimienta en grano
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Limpiamos bien los mejillones rascando la cascara para quitar las barbas. Los pasamos por agua y los escurrimos.

### Paso 2

En un cazo ponemos a calentar la nata, cuando esté caliente la retiramos del fuego y le ponemos 3 cucharaditas de hierbas aromáticas picadas y una cudarada de pimienta en grano. Lo tapamos y dejamos reposar para que infusione.

### Paso 3

En una cazuela calentamos el aceite y ponemos la cebolla picada a rehogar. Cuando se haya rehogado incorporamos el vino blanco, el ramillete de hierbas aromáticas y una cucharadita de pimienta en grano. Dejamos cocer a fuego suave durante 5 minutos y agregamos los mejillones. Tapamos y vigilamos para ir sacando los mejillones a medida que se abran.

### Paso 4

Colamos 5 cucharadas del jugo de cocer los mejillones y lo añadimos junto con la yema de huevo a la infusión de nata que tenemos reservada. Lo cocinamos a fuego suave batiendo con las varillas. Rectificamos de sal y lo vertemos por encima de los mejillones. Pra finalizar espolvoreamos por encima con el resto de las hierbas aromáticas.