

MEJILLONES A LA PROVENZAL



Preparación

Limpiar bien los mejillones y reservar.

Cortar en dados pequeños la cebolla, el pimiento rojo y verde.

Picar bien pequeño el ajo.

En un sartén con un poquito de aceite, a fuego medio, sofreír primero los pimientos y después añadir la cebolla y el ajo.

Remover hasta que la cebolla esté transparente. Tiene que quedar cocido pero al dente.

Añadir el tomate troceado o una cucharita de tomate frito y remover hasta que esté bien cocinado.

Subir el fuego, añadir el 1/2 vasito de vino blanco, los mejillones y tapar hasta que se abran. A la temperatura que tenía el fuego en 2-3 minutos los tenía listos.

Servir y decorar con unas hojas de albahaca, perejil y unas gotitas de limón por encima.

INGREDIENTES

500 kg de mejillones
1/2 PIMIENTO VERDE
1/2 pimiento rojo
1/2 cebolla
1 Tomate a dados o
1 cucharada de tomafe
frito
limón
hierbas provenzales
albahaca
1/2 vaso de vino
blanco