

MEJILLONES A LA MARINERA



Preparación

El primer paso es limpiar concienzudamente los mejillones, ponerlos en una olla a fuego fuerte y tapar. Una vez empiecen a abrirse, dos minutos y ya estarán listos. Es importante que los mejillones no se cocinen demasiado o quedarán secos. En una sartén con una cucharada de aceite sofreír la cebolla cortada tipo pluma, los ajos laminados y la guindilla a fuego suave para que se vayan cocinando hasta que la cebolla esté transparente. Añadir media cucharita de harina y remover bien para que se cocine. A continuación añade el tomate frito casero y no pares de remover para que se cocine bien. Incorpora el vino blanco y sube el fuego para que se evapore el alcohol, notarás que por la harina la salsa va espesándose. Solo queda añadir el agua colada de los mejillones y remover hasta conseguir la textura deseada. Para servir quita una de las valvas de los mejillones, napa con la salsa marinera y espolvorea con perejil picado.

INGREDIENTES

1 KG DE MEJILLONES
2 AJOS
1 GUINDILLA
1 CEBOLLA
3 CUCHARADAS DE
TOMATE FRITO
1/2 cucharada de
harina
1/2 vaso de vino
blanco
perejil