



Mejillones en salsa

Mejillones en salsa

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

2kg. y medio de mejillones, 1 vaso de vino, 4 puerros, limón, harina, perejil, pimienta blanca, aceite y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Limpiar los mejillones.
- 2) Poner una cazuela al fuego con agua y echar los mejillones. Cuando estén abiertos sacarlos de las conchas.
- 3) Verter el jugo de los mejillones encima de éstos.
- 4) Poner una sartén al fuego, calentar aceite y echarle los puerros picados, cuando empiecen a dorarse, añadir el vino blanco, la harina, el caldo de los mejillones, el zumo de medio limón y la pimienta blanca.
- 5) Añadir esta salsa a los mejillones, echar perejil por encima y listo para servir(frío).

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/mejillones-en-salsa-22.php>