Crema de Mejillones con Pan Frito al Wasabi

Ingredientes

Mejillones: 1 Kilo
Perejil: c/n
Ajo: 1 Unidad
Wasabi en polvo: c/n
Pan: c/n
Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir los mejillones en una olla con un poco de aceite de oliva extra virgen, el *ajo* y la pimienta.
- Triturar los mejillones con el agua que han soltado al abrirse
- Reservar caliente.
- Freír el pan y espolvorearlo con el **wasabi** en polvo
- Poner la **crema** en un plato con el pan frito y un toque de *perejil*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-mejillones-con-pan-frito-al-wasabi