Crema de papas con mejillones al vapor

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Perejil: Cantidad necesaria
Ajo: 2 Dientes
Chile rojo: 1 Unidad
Papas: Cantidad necesaria
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Sal: Cantidad necesaria
Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria
Mejillones: 500 g

Preparación de la Receta

- En primer lugar, hervimos las papas peladas y cortadas en una olla con sal y cocinamos durante 10 minutos
- Reservamos.
- Por otro lado, colocamos los mejillones en una *cacerola* con *perejil*, *chile* y los ajos enteros
- Tapamos para que se abran
- Cuando los mejillones estén abiertos, tomamos el agua de cocción y la añadimos a las papas
- Las pisamos en una procesadora de cocina.

Para terminar

- Emplatamos la **crema** de papas y colocamos por encima los mejillones sin la *concha*.
- Terminamos con un hilo de aceite, ralladura de *limón* y un poco de *perejil* picado y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-papas-con-mejillones-al-vapor