

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>