

# Mejillones con Frijoles, Setas y Habanero



## Ingredientes

**Aceite Vegetal:** 1/2 Taza

**Dientes de ajo:** 2 Unidades

**Frijoles negros previamente cocidos:** 1 Taza

**Media crema:** 1 Taza

**Orégano seco:** c/n

**Setas cortadas en julianas:** 1 Taza

**Cebolla:** 1 unidad

**Vinagre Blanco:** 1/2 Taza

**Frijoles:** 1 Taza

**Mejillones:** c/n

**Sal y Pimienta:** c/n

**Chile habanero:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Precalentar una olla con aceite.
- Cortar  $\frac{1}{4}$  de *cebolla* en julianas
- Colocar el *chile* habanero en la olla para aromatizar. Mantener a fuego medio
- Sofreír la *cebolla* en la olla con el habanero
- *Blanquear* los mejillones en agua hirviendo con un poco de *vinagre* blanco hasta que se abran la conchas. Pasar a un recipiente con agua fría.
- Colocar los dientes de *ajo* en el sofrito de la olla
- Mezclar un poco
- Vaciar los frijoles a la mezcla en la olla y mezclar
- Poner un poco de pimienta y *orégano* seco. Mezclar
- Vaciar las setas y mezclar
- Vaciar los mejillones en la mezcla.
- Tapar con un papel de aluminio y mantener a fuego bajo unos minutos para crear un vapor.
- Vaciar las dos tazas de media *crema* y agregar un poco de sal. Tapar de nuevo con el papel aluminio hasta *hervir*.
- Apagar y retirar del fuego.
- Servir en platos individuales.