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 ¼ 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.

Consulta la receta original en