Mejillones con Hierbas Frescas y Tomate Cherry



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Mejillones: 1 Kilo
Sal de ajo: c/n
Tomillo fresco: c/n
Brotes: c/n
Orégano fresco: c/n
Tomates cherry: 300 Gramos
Vino Blanco: 50 miliitros

Preparación de la Receta

- Cortar los tomates cherry a la mitad.
- En una olla poner un chorrito de aceite de oliva, el *tomillo* y cocinar ligeramente los tomates cherry.
- Incorporar los mejillones, el vino y tapamos la olla.
- Dejar cocinar unos 4 minutos hasta que se abran todos los mejillones
- Sacar y retirar una de las conchas de los mejillones
- Dejar la olla en el fuego unos minutos más para que espese la salsa.
- Emplatar poniendo la salsa con los tomates encima de los mejillones, un poco de sal de *ajo* y *orégano*
- Terminar con un chorrito de aceite de oliva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-hierbas-frescas-y-tomate-cherry