

# 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

**Brotos:** 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 chorrillo 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 chorrillo de aceite de oliva.

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