

# Mejillones con jugo de tomate lacto fermentado

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Cebolla blanca:** ¼ Unidad

**Jugo de tomate lacto:** 1 Taza

**Crema de leche de vaca:** ½ taza

**Manojo de perejil:** ¼ Unidad

**Mejillones:** 1 Kilo

## Preparación de la Receta

### Paso a paso

- Cepilla los mejillones bajo el chorro de agua para retirar la arena que puedan traer.
- Sofríe en una olla honda la *cebolla* y el *perejil* picado un par de minutos
- *Añade* una taza del **jugo** de **tomate** lacto fermentado y los mejillones
- Tapa y deja cocer durante 5 minutos hasta que se abran los mejillones.
- Agrega la *crema* previamente calentada y rectifica la sazón.
- Sirve de inmediato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-jugo-de-tomate-lacto-fermentado>