elGourmet

Mejillones con Limoncello

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de leche: 200 c.c.
Hojas de Albahaca: c/n
Limon: 1 unidad
Manteca: 50 Gramos
Peperoncino: c/n
Ajo: 2 Dientes
Vino Blanco: 1/2 Taza
Limoncello: 1/4 Taza
Mejillones con valva: 1 Kilo
Perejil: c/n

Preparación de la Receta

- Infusionar la *crema* con los ajos colocándola a un fuego bajo por 10 minutos y reservar.
- Colocar en una olla una base de aceite de oliva, agregar 2 ajos fileteados en láminas, un puñado de hojas de *albahaca*, *peperoncino* y dejar que tome sabor ese aceite unos segundos.
- Agregar los mejillones, y desglasar con el vino blanco, el limoncello y tapar la olla.
- Cocinar 5 minutos y si se abrieron agregar la *crema* infusionada, la *manteca*, terminar con unas gotas de *jugo* de *limón* y el *perejil*, rociar con oliva y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-limoncello