

Mejillones con Provenzal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 1 Litro

Diente de ajo picado: 1 unidad

Vino Blanco: 1 Taza

Perejil picado: c/n

Cebolla en juliana: 1 unidad

Harina: 1 cda

Mejillones: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Colocar en una olla aceite de oliva y *dorar* las *cebolla* y el *ajo*
- Agregar la *harina* y cocinar por un minuto
- Agregar el vino y dejar evaporar el alcohol.
- Agregar el caldo de verduras y los mejillones
- Tapar y dejar cocinar hasta que se abran.
- *Sazonar* con sal, pimienta y *perejil* picado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-provenzal>