elGourmet

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