

Mejillones Marroquíes



Ingredientes

Sal: A gusto

Pimienta: 1/4 cdita.

Ajo: 6 Dientes

Perejil: A gusto

Pimentón: 2 cditas

Comino: 1 cdita.

Aceite de oliva virgen: A gusto

Cilantro: A gusto

Tomate: 1 Unidad

Mejillones frescos: 500 Gramos

Salsa de tomate picante: 425 Gramos

Preparación de la Receta

- Picar el *ajo* y rehogarlo en una sartén con aceite.
- *Condimentar* e incorporar el *pimentón*, el *comino* y la salsa de *tomate*.
- Agregar el *tomate* picado, los mejillones, el *perejil* y el *cilantro* picado, y cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Servir.

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