

Mejillones picantes de frutas y olivas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo de verduras: 200 cc

Kiwi: 1 Unidad

Olivas Negras: 150 g

Pimienta verde en grano: 1 cdita.

Ajo: 2 Dientes

Mejillones: 1 k

Pimienta Blanca en Grano: 1 cdita.

Vino Blanco: 200 cc

Miel: 2 cdas.

Pera: 1 Unidad

Perejil: 1 cda.

Pimienta Rosa en Grano: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Abra los mejillones en una *cacerola* tapada sobre el fuego
- Agregue el caldo y el vino
- Condimente con sal.
- Corte la pera en cubos pequeños
- Pele el *kiwi* y corte en cubos pequeños.
- Pique el *ajo*.
- En un mortero machaque las pimientos.
- Descaroce y pique las aceitunas.
- Pique el *perejil*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las peras y el *kiwi*.
- Pase por la licuadora con sal y 1 cucharada de caldo.
- Vuelva a sal sartén con un poco más de caldo
- Agregue las pimientos.
- Incorpore los mejillones con el *jugo* de cocción, las aceitunas y la miel.

Presentación

- Sirva en platos hondos
- Esparza el *perejil* por encima.

