

Será por recetas



Mejillones con salsa de menta

 4 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

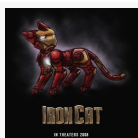
- 2 kg de mejillones
- Salsa vinagreta:
- 1 yogurt natural
- Pimienta
- 100 ml de vino blanco
- ½ vaso de aceite
- 1 cucharada de zumo de limón
- Sal
- 1 cebolla
- 4 cucharadas de vinagre de jerez
- Menta fresca

Elaboración

Primero poner en un recipiente el aceite, el vinagre, y el zumo de limón, batirlo hasta obtener una salsa homogénea, salpimentar al gusto.

Ahora añadir unas hojitas de menta picadita y dejar reposar en la nevera durante 2 horas, mientras tanto lavar bien los mejillones y una vez estén bien lavados ponerlos en una olla con un dedo de agua, añadir el vino y la cebolla rallada, tapar y dejar que se abran a fuego vivo. Escurrir.

Quitarles una valva y ponerlos en una bandeja, añadirles la salsa por encima y servir.



Autor receta de Mejillones con salsa de menta

IronCat

 32 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/07/2012