

Será por recetas



Mejillones a la menta

Mariscos, Recetas para navidad

 4 Personas

 20 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

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

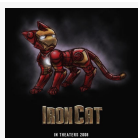
Elaboración

Poner en un recipiente el yogurt, el aceite, el vinagre, y el zumo de limón, batirlo hasta obtener una salsa uniforme, salpimentar al gusto.

Picar unas hojas de menta y añadirlas a la preparación anterior y dejar en la nevera unas 2 horas.

Mientras tanto, lavar bien los mejillones y una vez bien lavados ponerlos en una olla con un dedo de agua, el vino, y la cebolla rallada, tapar y dejar que se abran a fuego vivo. Escurrirlos.

Quitarles una valva, ponerlos en una bandeja y regar por encima con la salsa.



Autor receta de Mejillones a la menta

IronCat

 32 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/07/2012