

Mejillones a la provenzal

Ingredientes

- 1 kg de mejillones.
- 6 dientes de ajo.
- 1 vaso de vino.
- 3 cucharadas soperas de perejil picado
- 100 g de manteca.
- 2 cucharadas de aceite
- 3 cucharadas de pan rallado.
- Sal y pimienta.



Tiempo de preparación: aproximadamente 30 min

Preparación

1. Lavar los mejillones con agua fría.
2. Colocar los mejillones en una olla.
3. Salpimentar a gusto y colocar el vino.
4. Luego hervir a fuego fuerte.
5. Descartar los mejillones que quedaron cerrados.
6. Pelar los dientes de ajo.
7. En una sartén derretir la manteca.
8. Rehogar los ajos, agregar el perejil picado y el pan rallado.
9. Luego revolver continuamente hasta que lograr homogeneidad.
10. Poner los mejillones en una fuente y añadir a cada uno el jugo de perejil y ajo.
11. Por último colocar en platos.



Fuente: <http://cocinachic.net>

A disfrutar!