



MEJILLONES CON SALSA VERDE

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de mejillón
- 200 g de cebolla
- 1 diente de ajo
- 100 ml de vino blanco
- 20 g de pan rallado
- 5 g de perejil
- 20 g de aceite de oliva

LA PREPARACIÓN

- Lavar y limpiar los mejillones (con un cuchillo o un estropajo).
- Pelar y picar la cebolla. Rehogar en una cacerola con un chorrito de aceite.
- Añadir los mejillones y el vino blanco.
- Cocer tapado, hasta que los mejillones se abran.
- Picar en un mortero, el ajo con el perejil y el pan rallado. Añadirlo a los mejillones y dejar hervir unos minutos.
- Servir en una fuente.
-



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 6.5 g	Grasas 5.9 g
Kcal 116	Proteínas 4.9 g