



### INGREDIENTES:

- 2 kilos de mejillones
- 1 cebolla
- 50 gramos de aceite de oliva
- 80 gramos de vino blanco
- pimienta negra en polvo
- sal
- 100 gramos de nata de cocinar

### ELABORACIÓN:

**1.** Poner una cacerola al fuego con aceite, añadir la cebolla troceadita y pocharla, a fuego bajo, con cuidado de que no se queme, cuando este ligeramente dorada, rociar con el vino blanco, se sube un poco el fuego y dejamos que el alcohol se evapore, y se le añaden los mejillones limpios, un poco de pimienta en polvo, un poquito de sal, y la nata, los tapamos y los dejamos que se vayan abriendo, aproximadamente serán unos días minutos a fuego medio bajo.

**2.** Servir en un fuente honda calentitos y se comerán con la salsa, con la misma concha del mejillón, que nos hará de cucharilla (si entrelazamos la concha, en las púas del tenedor nos quedará muy ajustado y queda muy apropiado).

Listos y muy ricos!

Esta receta me la pasó una chica llamaba Puri Polo y las imágenes de momento son de la red, hasta poner las mías propias.

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □

