



INGREDIENTES:

- 2 kilos de mejillones frescos
- 1 vaso de vino blanco
- 8 dientes de ajo pelados
- 150 gramos de aceite de oliva virgen
- pimentón dulce de buena calidad

PREPARACIÓN:

1. Limpiar los mejillones y poner en una olla con el vino blanco y taparlos hasta que se abran. Sacarlos de la olla enseguida para que no se encojan.
2. Quitar una concha y colocar en una fuente ancha y de al menos 7 ó 10 centímetros de onda.
3. Poner en el vaso Thermomix el aceite y **programar 4 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**
4. Cuando acabe, añadir los ajos y **programar 1 minuto, temperatura varoma, velocidad 4**
5. Añadir el pimentón **programando 30 segundos, a temperatura 100 grados, en velocidad 2**
6. Añadir un vaso de caldo de la cocción y **mezclar unos segundos a velocidad 2.**
7. Rociar con este caldo los mejillones y servir.