HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Mejillones picantes

4 raciones · 76 kcal

Ingredientes

- **500kg** de mejillones
- **200 ml** de salsa de tomate
- **3 dientes** de ajo
- **2** cayenas
- **1 cucharadita** de pimentón picante
- Aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	**0,9 g**
Grasas	**6,5 g**
Hidratos	**4 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Abrir en un cazo unos mejillones limpios hasta que abran
2. Laminar a cuchillo un par o tres dientes de ajo y dorarlos junto con un par de cayenas en aceite de oliva a fuego muy bajo
3. Cuando empiecen a dorarse, añadir la cucharadita de pimentón picante
4. Añadir enseguida la salsa de tomate antes de que se queme
5. Mezclar todo y dejar que haga el chup chup durante unos 5 o 10 minutos
6. Colocar las piezas de mejillón en una cazoleta de barro
7. Volcar por encima la salsa de tomate picante procurando que todos los mejillones queden bien cubiertos
8. Dar un golpe de horno o freidora de aire

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto