
Mejillones al Vino Blanco (Recetas de cocina)

09, julio



-

¡Hola! Hoy te explicamos cómo hacer unos Mejillones al Vino Blanco.

Una receta muy fácil y rápida de hacer, ideal como entrante que te dejará en lo más alto del pódium como anfitrión.

Antes de seguir, te dejamos con las recetas que ya tenemos publicadas en nuestro blog por si te pudieran resultar útiles.

1. [Ensalada de tomate con Vinagre](#)
2. [Cupcakes al Pedro Ximénez](#)
3. [Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez](#)
4. [Carrilleras de cerdo al vino blanco Amontillado](#)
5. [Peras al Vino Tinto](#)
6. [Fresas al Pedro Ximénez](#)
7. [Pestiños Caseros al Vino Blanco](#)
8. [Salmorejo Cordobés](#)
9. [Pollo al Vino Blanco](#)
10. [Solomillo de cerdo al Vino Tinto](#)
11. [Espaguetis con ajo, aceite y guindilla](#)
12. [Pollo al Vermut](#)

Ingredientes para 2 o 4 personas

1 kg de mejillones frescos.

1 cucharadita de sal.

2 hojas de laurel.

2 dientes de ajo grandes.

250 ml de **vino blanco que bien puedes utilizar nuestro Blanco Joven Amanecer Sauvignon Blanc Cosecha 2019**, puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).

Preparación

1. Lavar muy bien los mejillones, quitarles toda la barba y pequeños trozos de crustáceos que tengan en la concha. Importante: Limpiar los mejillones cuando se vayan a cocinar, no antes. A la hora de comprarlos, tener en cuenta que la concha no esté rota, ya que, si lo está, es muy probable que estén muertos.

2. Pelar los ajos y cortarlos en trozos.

3. Poner los mejillones en una olla teniendo cuidado que no se rompa ninguna concha. A continuación, agregar el vaso de vino blanco, los 2 dientes de ajo, las 2 hojas de laurel y la sal. Poner a fuego fuerte después de haber agregado los ingredientes y esperar hasta que se abran los mejillones.

4. Una vez se han abierto todos los mejillones, mantener en el fuego durante 3 minutos para que tengan tiempo de dejar su aroma.

5. Justamente después, le quitamos la concha que no contiene el mejillón para dejar más fácil su consumo, además de que ocupará menos espacio. Lo servimos en una cacerola de cerámica honda. El caldo sobrante de la olla, lo colamos y lo rociamos por encima de los mejillones, esto hará que mantengan más tiempo su temperatura. Bon appétit.

Un entrante que no pasará desapercibido y que en 15 - 20 minutos, podemos hacer tranquilamente.

Maridaje

Un vino ideal para acompañar a este fabulo entrante es nuestro Fino Campito, puedes comprarlo haciendo [clic aquí](#).

Nuestro Fino Campito tiene un agradable sabor amargo seco que es ideal para tomar con aperitivos y que caza muy bien, con estos Mejillones al Vino Blanco.

Esperamos que la receta de hoy te resulte interesante y **te dejamos con un excelente vídeo de La Cocina de Sandy en el que explica de forma detallada cómo elaborar estos Mejillones al Vino Blanco. Suscríbete a su canal de YouTube haciendo [clic aquí](#). ¡Saludos!**

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

Por **Rafael Espejo**.

Comentarios