



MEJILLONES A LA MARINERA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 25min 15 min

Ingredientes

Mejillones: según cantidad necesaria

Cebolla: 1 unidad

Tomates de hacer: 2 unidades

Dientes de ajo: 2 unidades

Vino blanco: ½ vaso

Aceite de oliva: cantidad necesaria

Sal: cantidad necesaria

Pimienta: cantidad necesaria

Laurel seco: 1 hoja



Preparación

1. En primer lugar, limpiaremos los mejillones con abundante agua fría y retirando con un cuchillo todas las impurezas que tengan las cáscaras ya que las vamos a utilizar en esta receta.
2. A continuación, disponemos en un recipiente amplio los mejillones y añadimos el vino blanco con medio vasito de agua y el laurel, se tapan y cuando estén abiertos los retiramos.
3. Los vamos separando de las conchas reservando a las que estén agarrados los mejillones.
4. Se cuele el jugo del caldo que hayan soltado y se reserva.
5. En una cazuela con un poco de aceite, pochamos la cebolla muy picadita, los tomates pelados, cortados en dados y sin la semilla, el ajo y el perejil.
6. Salpimentar y añadir el caldo que hemos reservado.
7. Se deja que cocine unos minutos y pasamos todo muy bien por el pasapurés.
8. Para terminar, colocamos los mejillones en un recipiente adecuado a la cantidad que tengamos, y los rociamos con la salsa.
9. Les damos un pequeño hervor y los servimos.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Mejillones a la marinera	Pescados y Mariscos	01	21-02-2026	