



MEJILLONES CON ARROZ

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
16 Mejillones grandes
1/2 copa de Vino blanco
50 gr Arroz
1/2 Cebolla
1 diente de Ajo
1 Guindilla
1 Tomate rayado
3 hebras de Azafrán

ELABORACIÓN

Limpiamos bien los mejillones y los ponemos con el vino en una cazuela con tapa. Les damos un hervor y retiramos las conchas, reservándolas aparte.

Rehogamos el ajo con la cebolla y la guindilla picada. Añadimos el tomate rallado y dejamos que se evapore el agua.

Agregamos el arroz y el caldo de cocción de los mejillones (si fuera necesario, añadir también agua para terminar la cocción del arroz). Lo dejamos al fuego durante doce minutos.

Retiramos y colocamos el arroz sobre las conchas. Ponemos el mejillón encima y terminamos espolvoreando perejil por encima.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
30'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10