

Mejillones a la marinera con jamón ibérico

Ingredientes para 4 personas

- 1 Kg. mejillones
- 1 cebolla
- 4 dientes de ajo
- 100 gr. jamón ibérico
- ½ vaso vino blanco
- ½ limón
- 4 cucharadas tomate frito
- 2 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Pimienta negra molida
- Perejil
- Harina

Preparación

- Limpiar los mejillones.
- Abrir los mejillones en una olla con ½ vaso de agua, las hojas del laurel, unos granos de pimienta y el medio limón escurrido.
- Dejar cocer unos 8 minutos y reservar.
- Encender el termostato de Tortilla Chef y ponerlo al 3 activando el temporizador.
- Añadir un chorro de aceite en la parte honda de Tortilla Chef y pochar la cebolla y el ajo bien cortados. Aproximadamente unos 15 minutos.
- Añadir el jamón a taquitos y sofreír 3 minutos más.
- Añadir dos cucharadas de harina, para que la salsa quede más espesa, y remover bien.
- A continuación, agregar el tomate frito.
- Añadir el vino blanco, remover e incorporar poco a poco el caldo de los mejillones.

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

Un producto de Princess

<http://tortillachef.es>

- Ligar todos los ingredientes removiendo bien.
- Para terminar, añadir el perejil, la pimienta molida y la sal.
- Cuando la salsa esté a punto, incorporar los mejillones (sólo las conchas llenas) y remover un par de minutos más.
- Apagar el termostato y el temporizador.
- Dejar reposar unos minutos más y servir.

¡Buen provecho!