

Mejillones asados en agujas de pino



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Daniela

Url: <https://srecetas.es/mejillones-asados-en-agujas-de-pino>

Preparación

Limpie los mejillones de impurezas superficiales. Si algunos mejillones están abiertos, los tire, siempre use solo los cerrados. Antes de lanzarse a los mejillones, prepare el aderezo.

En un recipiente hondo, mezcle todos los ingredientes excepto del aceite, y mézclelos con una batidora de inmersión. Luego mezcle lentamente el aceite en la mezcla mezclada.

Caliente el horno y el plato a 220 ° C, luego vierta los mejillones con las agujas de pino en el plato. Hornee de esta manera hasta que se abran los mejillones, lo que arda entre 6 y 7 minutos.

Ingredientes

- 500 porción/es Mejillones
- 60 lata/s Vinagre
- 20 porción/es Azúcar de caña glasé
- 2 gramo/s Sal
- 1 gramo/s Pimienta blanca
- 300 gramo/s Aceite de pino
- 1 puñado/s Aguja de pino
- 10 gramo/s Mostaza Dijon
-

Categorías

Francesa, Pescados y frutos de mar, Agridulce

