

## Receta de Mejillones a la gallega



Esta receta de mejillones a la gallega es muy fácil de preparar y además está buenísima. Los mejillones los riegas con un caldo con pimentón dulce o picante para constituir un plato sabroso y nutritivo. Sigue leyendo y descubre el paso a paso que en RecetasGratis.net te mostramos para elaborar este succulento plato típico español.

👥 2 comensales

🕒 30m

🍷 Entrante

📊 Dificultad baja

**Características adicionales:** Coste barato, Picante, Ideal acompañar con vino blanco, Hervido, Recetas españolas, Recetas gallegas

### Ingredientes:

- 500 gramos de Mejillones
- 100 mililitros de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de postre de Pimentón dulce o picante
- 1 pizca de Sal
- 4 dientes de Ajo

### Cómo hacer Mejillones a la gallega:

- 1 Preparamos los ingredientes para esta receta de mejillones. El pimentón puede ser dulce o picante, o bien puedes mezclarlo.





**2** En una cacerola grande introduce dos dedos de agua y extiende los mejillones, que tienen que quedar cubiertos. Llévalo a ebullición y déjalos cocer durante unos 10 minutos. A medida que se abran los vas sacando de la olla. Los que en ese tiempo no se hayan abierto tendrás que desecharlos. Reserva 50 mililitros del caldo de la cocción.



**3** Pon los mejillones en una fuente. Para conseguir que se mantengan calientes, puedes introducirla fuente en el horno a 40°C.





**4** Preparamos ahora el caldo para regar los mejillones a la gallega. En una sartén doramos los dientes de ajo con aceite, y cuando estén dorados vertemos las dos cucharaditas colmadas de pimentón. Removeremos bien y dejaremos que se cocine unos minutos.



**5** A continuación añadiremos el caldo de cocción de los mejillones y esperaremos unos minutos más.



**6** Saca los mejillones del horno, riégalos con el caldo de pimentón y disfruta de estareceta gallega de este marisco tan económico. Acompáñalos de un vino blanco y consúmelos enseguida para evitar que se enfríen.





Si te ha gustado la receta de Mejillones a la gallega, te sugerimos que entres en nuestra categoría de Recetas de Mejillones. También puedes visitar una selección de las mejores recetas españolas y recetas gallegas.