

MEJILLONES RELLENOS SOBRE SALSA CONDENSADA DE TOMATE



Tiempo de preparación: 40 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

• Ingredientes

- Tomate escurrido 500g 700 g
- Corteza de limón
- Hierbas aromáticas
- Huevo 1
- Mejillones 1 kg
- Mortadela 100 g
- Pan 4 rebanadas
- Parmesano 100 g
- None

Para esta receta hemos usado:



Preparación

Limpiar bien los mejillones y darles un hervor en la sartén con un hilo de aceite.

Apartar 5 mejillones por persona y quitar la concha a los restantes.

Preparar el relleno con los mejillones sin concha añadiendo al pan un poco del caldo de su cocción, mortadela, parmesano, huevo, sal, pimienta y tomillo.

Rellenar los mejillones apartados y cocerlos en la sartén a fuego alto con **Tomate Escurredo Pomì** abundante durante 5 minutos.

Tapar y terminar la cocción.

Para terminar, añadir la corteza de limón y las hierbas aromáticas.