



INGREDIENTES

- 2 ramilletes pequeños de perejil
- 1 diente de ajo
- 2 chalotas
- 2 kg de mejillones
- 2 hojas de laurel
- 1 pizca de tomillo
- Sal
- 1 pizca de pimienta blanca molida
- 15 g de mantequilla
- 50 ml de vino blanco
- 150 ml de nata

COCCIÓN

- 20-30 min
- 96
- Vapor solo
- Nivel del horno 2
- 500 ml



MOULES MARINIÈRES

Para 4 personas. Nivel de dificultad 2

- 1 Pica el perejil, el ajo y las chalotas. Enjuaga cuidadosamente los mejillones en agua fría dos o tres veces. Tira los mejillones que se queden abiertos o que floten en el agua. Retira con un cuchillo las barbas y los crustáceos adheridos a la concha.
- 2 Pon los mejillones en una fuente o bandeja de horno. Agrega el ajo, las chalotas, las hojas de laurel, el tomillo, la mitad del perejil, y sazona con sal y pimienta blanca molida.
- 3 Lleva a ebullición la mantequilla, el vino blanco y la nata, y vierte sobre los mejillones. Cocina en el nivel 2, con el programa "Vapor solo" a 96 °C durante 20-30 minutos o hasta que se abran las conchas.

Presentación

Espolvorea por encima el resto del perejil picado y sirve los mejillones en la misma fuente en la que has horneado.