

MEJILLONES A LA MARINERA

- Mejillones **1 kg**
- Cebolla **1**
- Pimiento rojo **1**
- Diente de ajo **1**
- Tomate **1**
- Vino blanco **200 ml**
- Salsa de tomate **20 ml**
- Pimentón dulce una puntita (puede ser picante si te gusta)
- Agua de la cocción de los mejillones
- Laurel una hoja
- En una cazuela grande con 300 ml de agua y un poco de sal, ponemos a cocer los mejillones retirándolos según se vayan abriendo. Una vez cocidos, colamos el agua pasándola por un filtro de café de papel o una estameña para retirar toda suciedad y reservamos el caldo.
- En la misma cacerola que vayamos a servir estos mejillones con tomate a la marinera preparamos un sofrito a fuego lento, poniendo un par de cucharadas de aceite de oliva y pochando el pimiento rojo y la cebolla hasta que estén bien blanditos. Añadimos entonces el tomate cortado en cuadraditos y una cucharada de pimentón, dejando que se hagan durante un par de minutos.
- Añadimos entonces el vino blanco, la cucharada de tomate frito y el agua de los mejillones dejando que alcancen la ebullición. En ese rato, retiramos una de las valvas de los mejillones para que no haya tanta cáscara y la otra, con la pieza la metemos en la

cacerola, repitiendo la operación hasta acabar con todos.

- Tapamos la cacerola y apagamos el fuego, dejando que los mejillones se cocinen en el vapor que se genere durante un par de minutos. Mientras picamos el perejil bien finito y lo espolvoreamos por encima llevando la cacerola a la mesa inmediatamente.