

Receta

2. Mejillones Indios



Duración

?



Web

Gipsy Chef



Dificultad

2 / 10



Raciones

4

Ingredientes

- 600 gr Mejillones
- 1 Lima
- 1 Cucharadita de Curry
- 1 Cucharada Mantequilla

Preparación

- 1.-** Calentar mantequilla al mínimo 15 minutos. Añadir curry, tapar y reservar.
- 2.-** Limpiar mejillones. Poner en sartén a fuego 5 y tapar para que abran
- 3.-** Meter en un bol con su líquido, añadir la mantequilla y un chorrazo de lima.



Consejos: