

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿ Qué tal un plato de...

MEJILLONES A LA BRETONA ?



Ingredientes: (4 personas)

- 1 Kg de mejillones de roca
- 2 Cebollas dulces medianas
- 1 Diente de ajo
- 195 ml de nata líquida
- 1 Copa de vino blanco
- 1 Cucharada de curry
- Pimienta
- Perejil

Preparación:

- Limpiamos bien los mejillones
- En una cazuela con aceite de oliva, pochamos la cebolla trinchada junto el ajo.
- Cuando ya estén dorados añadimos la copa de vino blanco y un poco de sal.
- Seguidamente la nata líquida.
- Ahora añadimos la cucharada de curry y una pizca de pimienta.
- Y por ultimo los mejillones de roca.

Cuando empiecen abrirse, espolvorear con perejil fresco picado y servimos caliente, acompañado con un vino blanco y un buen pan para mojar esta deliciosa salsa bretona! O como hacen en la Bretaña, acompañados con patatas fritas.

Nuestra sugerencia:

Durante tu viaje a Bretaña puedes degustar unos auténticos mejillones a la bretona en el [RESTAURANT AU P'TIT BOUCHOT SAINT MALO](#)