

Mejillones a la bordelesa

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 15 '
- 4



Comentario nutricional

Si quiere conseguir una receta más cardiosaludable, puede suprimir la margarina. La chalota es una variedad de cebolla de pequeño tamaño y de sabor fino y agradable al paladar.

Modo express

1. Pique la chalota. Limpie los mejillones y métalos en la cubeta junto con el vino blanco y el resto de ingredientes.

2. Programe el menú Vapor a 125º durante 15 minutos. Al acabar, ábralos y deseche las conchas.
3. Si prefiere que los mejillones estén más hechos, puede sustituir el menú Vapor por el de Pescados (con la tapa cerrada).