Mejillones en salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://ruralmur.com/articulo/504/mejillones-en-salsa
Direccion: **Región de Murcia**

Ingredientes:
·   1 Kg. de mejillones
·   1 bote (400 gr.) de tomate “casero”
·   1 cucharada de harina
·   1/2 cebolla
·   1 hoja de laurel
·   Sal
·   Aceite de oliva virgen
ElElaboración:
·   Una vez limpios los mejillones les ponemos a cocer en una cazuela con un vaso de agua, la hoja de laurel y sal.
·   En cuanto empiece a hervir, dejamos

Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
https://tinyurl.com/y5t4o5ao