



Mexilhões ao Molho de Cerveja e Mostarda



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Inteiro Cozido ao Vapor Refrigerado Pescanova
- 100 ml de cerveja
- 3 dentes de alho
- 1 folha de louro
- 1 c. de sopa de mostarda de Dijon
- Azeite q.b.
- Pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Passar o mexilhão por água fria corrente e escorrer bem.
2. Numa frigideira grande e alta, alourar em azeite os dentes de alho esmagados. Juntar o louro e a mostarda, mexer e juntar a cerveja. Misturar, deixar ferver por 1 a 2 minutos e acrescentar os mexilhões. Temperar com pimenta preta moída na hora, envolver e aquecer por 2 a 3 minutos
3. Servir os mexilhões ao molho de cerveja e mostarda com pão torrado.

Produtos Associados



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

800 g