



Molho à Espanhola para Mexilhão



Ingredientes

- 1 emb. de Mexilhão Cozido Meia Concha Refr. Pescanova
- 2 cebolas grandes
- 1 dente de alho (facultativo)
- 1 c. de sobremesa de colorau ou pimentão doce
- 6 c. de sopa de azeite
- 6 c. de sopa de vinagre
- Sal q.b.
- Salsa q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Pique as cebolas e o dente de alho finamente.
2. Numa taça misture o colorau com o azeite e o vinagre.
3. Junte o molho à cebolada e ao alho, tempere com sal a gosto e acrescente salsa picada grosseiramente.
4. Escorra o líquido do mexilhão e adicione-lhe o molho anteriormente preparado. Sirva à temperatura ambiente ou frio.

Produtos Associados



**Mexilhão Cozido
Meia Concha
Refrigerado**

Embalagem: **500 g**



**Mexilhão Inteiro
Cozido ao Vapor
Refrigerado**

Embalagem: **800 g**