Mejillones en salsa

Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://www.ruralmur.com/donde-comer/gastrorural/mejillones-en-salsa_504
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
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou
Mejillones en salsa
Ruralmur
ruralmur@regmurcia.com
http://tinyurl.com/ne4m4ou