

# MEJILLONES RELLENOS SOBRE SALSA CONDENSADA DE TOMATE

**Tempo di preparazione:** 40 min

**Dificultad:** Medio



## Ingredientes

- Corteza de limón:
- Hierbas aromáticas:
- Huevo: 1
- Mejillones: 1 kg
- Mortadela: 100 g
- Pan: 4 rebanadas
- Parmesano: 100 g

## Preparación

Limpiar bien los mejillones y darles un hervor en la sartén con un hilo de aceite.

Apartar 5 mejillones por persona y quitar la concha a los restantes.

Preparar el relleno con los mejillones sin concha añadiendo al pan un poco del caldo de su cocción, mortadela, parmesano, huevo, sal, pimienta y tomillo.

Rellenar los mejillones apartados y cocerlos en la sartén a fuego alto con **Tomate Escurrido Pomì** abundante durante 5 minutos.

Tapar y terminar la cocción.

Para terminar, añadir la corteza de limón y las hierbas aromáticas.

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate 700 g

