

Mejillones al estragón

INGREDIENTES

- Mejillones frescos
- Vino blanco
- Mayonesa
- Estragón



ELABORACION

Limpiar y abrir los mejillones. Ponerlos en una cacerola con un chorro de vino blanco, taparlos y cocer a fuego vivo. Con el jugo resultante, aligerar una mayonesa e incorporar el estragón picado. Servir el mejillón cocido con la salsa en uno de los lados de la concha.