



Mules

INGREDIENTES

- 2 Bolsas de Mules
- 2 Tazas de Fumet
- 1 Taza de Vino Blanco seco
- 1/2 Ajoporro picadito
- 4 Ajíes Dulces de colores picados en cuadritos
- 1 Cebollín picadito
- 1/2 Taza de Hojas de Perejil picaditas
- 110 gr de Mantequilla

PREPARACIÓN

En una olla con mantequilla sofríe el ajoporro, cebollín y ají dulce hasta que se cristalice. Agrega vino blanco y espera que el alcohol se evapore. Incorpora el fumet y llevar a hervor. Agrega las mules y esperar que se abran. Rectifica con sal y pimienta. Servir con perejil fresco por encima y acompañar con papas fritas.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve