

MEXILHÕES ESTUFADOS COM GUINNESS



Revista
Fev. | Mar. 11

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Jonnie Pratt

Para 6 pessoas

INGREDIENTES

2 kg de mexilhões frescos (limpos e sem barbas) • 1 cebola • Um raminho de tomilho fresco • 150 ml de cerveja Guinness • 150 ml de natas frescas • 50 g de cebolinhas picadas

PREPARAÇÃO

Aqueça uma panela grande bem tapada. Adicione os mexilhões, a cebola cortada, a Guinness e o tomilho • Tape e deixe cozer até que os mexilhões abram (sacudindo ocasionalmente) • Quando estiverem abertos, adicione um pouco de natas e salpique com as cebolinhas picadas • Sirva imediatamente com pão irlandês de bicarbonato