Mejillones a la vinagreta

Nombre de la receta

Mejillones a la vinagreta

Tiempo

1/2 Horas

Dificultad

Sencilla

Personas

4

Alérgenos

Moluscos

Descripción

Mejillones al vapor con vinagreta de picadillo

Ingredientes

- 1 Kilo de mejillones
- 1 tomate
- 1/2 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla o cebolleta
- al gusto de sal
- al gusto de aceite

- al gusto de vinagre

Pasos

1 Para realizar la receta, procedemos en primer lugar a limpiar los mejillones. Una vez bien limpios, los ponemos en una cacerola al fuego, tapamos y esperamos a que se abran. En cuanto se vayan abriendo los sacamos y reservamos el jugo que sueltan. Les quitamos una de las valvas.

2 Preparamos un picadillo con la verdura muy picadita, aliñamos con aceite, vinagre y sal. Cuando esté a nuestro gusto, añadimos un poquito del jugo que han soltado los mejillones.

3 Colocamos los mejillones en una bandeja o fuente y repartimos sobre ellos el picadillo. Ya tenemos preparada esta sencilla, saludable y riquísima receta.

Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Matilde Linares