

## Mejillones con picadillo

**Nombre de la receta**

Mejillones con picadillo

**Tiempo**

30 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

6

**Alérgenos**

Moluscos

**Descripción**

Mejillones al vapor con picadillo de tomate, cebolla y pimiento

**Ingredientes**

- 1 Kilo de mejillones
- 2 tomates
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla mediana
- al gusto de vinagre
- al gusto de sal
- 1 cucharada sopera de aceite de oliva

## Pasos

**1** En primer lugar, limpiamos los mejillones y desechamos los que vengan rotos.



**2** A continuación en una cacerola los ponemos al fuego y en cuanto se abran los sacamos a una fuente quitándoles una de las valvas.



**3** Para el picadillo, pelamos los tomates y los cortamos en cuadraditos en un bol. A continuación, picamos el pimiento limpio de semillas e igualmente la cebolla. Por último, salamos, ehcamos un poquito de aceite y vinagre al gusto. Mezclamos bien el conjunto.



**4** Ahora ponemos un poco de picadillo encima de cada mejillón con la ayuda de una cuchara. Llevamos al frigorífico y ya los tenemos listos para comer. Pueden ser un rico aperitivo o constituir un primer plato.

### Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

### Autor

Matilde Linares