

Será por recetas



Mejillones a la vinagreta

 0 Personas

 0 Minutos

 Muy Fácil

 Enviada el 02/11/2012

Ingredientes

- 1 kg de mejillones
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 2 tomates ensalada
- Vinagre de sidra
- Aceite de oliva
- Sal

Elaboración

Primero cocer los mejillones al vapor; una vez cocidos dejarlos con sólo una valva y tirar la vacía, reservarlos en una fuente bien puestos.

Picar los pimientos, la cebolla, los tomates en trocitos pequeños bien trinchaditos, ponerlos en un recipiente y añadir la sal, aceite, y vinagre, formando una vinagreta con varillas manualmente.

Una vez confeccionada la salsa regar por encima de los mejillones con ella y meterlos en la nevera, Servir frío.



Autor receta de Mejillones a la vinagreta

Calitesen

 Valoración 0/5

 14 Recetas publicadas

 Miembro desde 06/08/2012