

Mejillones a la vinagreta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/mejillones-a-la-vinagreta>

Preparación

Limpiar los mejillones muy bien de barbas y suciedad. En una cazuela baja poner agua que cubra el fondo y la hoja de laurel. Dejar que hierva, colocar los mejillones y abrirlos al vapor. Sacar a un escurridor y retirar la cáscara vacía, dejando únicamente la que tiene carne. Enfriar. Lavar, secar y trocear finamente los pimientos y la cebolla. Mezclar todo en un cuenco y condimentar a gusto con un poco de sal, vinagre de manzana y aceite de oliva. Cubrir los mejillones con la vinagreta de verduras y servir inmediatamente o refrigerar durante un rato.

Ingredientes

- 12 Mejillones
- 2 Hojas de laurel
- 1 poco Agua
- 1/2 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Cebolla Verdeo mediana
- 1 poco Sal
- 1 poco Vinagre de manzana
- 1 poco Aceite de oliva

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Pescados y frutos de mar, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Appetizer-Entrada

