Mejillones a la Vinagreta

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- -1 vaso de vino blanco
- 1 kg de mejillones
- Laurel * 1 cebolla
- 1 huevo duro
- 1 pimiento verde
- 1 tomate pequeño
- 1 chorrito de vinagre

Preparación:

Paso 1

Lavamos muy bien los mejillones, tanto la carne como la concha, y le quitamos la barba, o pelillos al bicho. Colocamos los mejillones en una olla con un vaso de agua, el vino y laurel, y esperamos a que se abran las cáscaras. Cuando estén bien abiertos, los enfriamos en agua con hielo, y los reservamos en un plato o fuente. Cortamos el pimiento verde, la cebolla y el tomate en trozcitos muy menudos, y echamos la mezcla por encima de cada mejillón. Luego mezclamos el aceite de oliva y el vinagre con un poco de sal (vinagreta), y también lo vertemos encima de cada mejillón. Por último picamos muy fino el huevo duro, y echamos un porquito en cada molusco. Se sirven al momento.