

Receta de Mejillones en Salsa Vinagreta

16 Jun 2014



Buenos días a tod@s, comenzamos esta segunda quincena del mes de Junio, para este lunes os dejo una receta muy facilita y que os dará poco trabajo prepararla, se trata de unos mejillones a la vinagreta que resultan muy ricos para estos días calurosos que se aproximan.

Ingredientes

- Mejillones congelados sin concha (medio o un kg)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Cebolla o cebolleta (una o dos)
- Tomate natural (uno o dos medianos)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal

Modo de Preparación

1. Descongelar los mejillones a temperatura ambiente
2. Escurrir bien y colocar en una fuente un poco honda
3. Picar las cebollas, los pimientos y los tomates todo en trocitos muy pequeños y poner en un bol
4. Aderezar con aceite, vinagre y sal al gusto, añadir un poquito de agua
5. Volcar toda la vinagreta sobre los mejillones y remover con cuidado para que se mezclen con la vinagreta
6. Servir fresquitos y....buen provecho!!!