

Mejillones en salsa vinagreta

Cocina en Video
Recetas sencillas pero muy sabrosas



La receta de Vinagreta sale de mezclar una parte de vinagre con tres de aceite de oliva y una pizca de sal, luego añadimos cebolla, pimiento, huevo cocido y perejil picado. Esta receta de mejillones, está deliciosa a cualquier hora, más aún como aperitivo.

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 3-5 minutos

Cantidad : 3 raciones

Ingredientes :

- 1 kilo de Mejillones
- Vino blanco

Para la salsa vinagreta:

- 3 partes de aceite de oliva
- 1 parte de vinagre o de zumo de limón
- Una pizca de sal

Complementamos con:

- Cebolla, pimiento rojo, pimiento verde (muy finamente picados)
- 1 huevo duro
- Perejil picado

- 1 Lavamos los mejillones cortando los rebarbes y rascando la concha. Ponemos a cocer en una olla con un vaso de vino blanco o agua, removiéndolos para que se abran todos. Se sabe que ya están en su punto cuando estén todos abiertos, a los 3-5 minutos.
- 2 Les quitamos una cuncha y con ella cortamos el nervio que une la carne con la otra cuncha. Los vamos colocando en una bandeja.
- 3 Ahora hacemos la vinagreta: se baten hasta que se integren, tres partes de aceite con una de vinagre blanco o zumo de limón. Para complementarla se cortan en tacos finos media cebolla y una tira de pimiento. También podríamos añadirle un huevo que hemos cocido durante unos 10 minutos picado en tacos finos.
- 4 Una vez lista la vinagreta se le echa por encima a los mejillones en la fuente, se espolvorean unas hojas de perejil picado y, a comer !!!

más recetas en

Cocina en Video.com