



<https://www.mepillasquisando.com>



## MEJILLONES CON VINAGRETA



### INGREDIENTES:

- 1 k. De Mejillones.
- ½ Vaso de Vino Blanco.
- 2 Pimientos verdes.
- 1 Cebolla.
- 2 Tomates de ensalada.
- 1 Chorreón de Vinagre de vino.
- 1 Chorreón de Aceite de oliva.
- Sal.

### ELABORACIÓN:

Lavamos y limpiamos bien las conchas. Cocemos los mejillones al vapor con 3 partes de agua y 1 de vino. Una vez cocidos y abiertos, los dejamos enfriar. Extraemos el mejillón de las conchas y desechamos una. Picamos las verduras lo más pequeñito que podamos. Aliñamos con el vinagre la sal y el aceite. (Importante en este orden para que se integren bien los sabores) y mezclamos muy bien. A continuación ponemos en los mejillones la vinagreta y colocamos en una fuente. Terminados los pasamos al frigorífico y servimos fríos.

<https://www.mepillasquisando.com>