HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Aperitivo de mejillones en escabeche

2 raciones · 699 kcal

Ingredientes

- **1 lata** de mejillones en escabeche
- **100 ml** de aceite de girasol
- **1 cucharadita** de vinagre
- **1 pizca** de sal
- **1** huevo
- Chips o nachos

POR RACIÓN

Proteínas	**15 g**
Grasas	**64 g**
Hidratos	**19 g**
Fibra	**1,3 g**

Elaboración

1. Abrir una lata de mejillones en escabeche
2. Vaciar el jugo de la lata y reservar los mejillones
3. Poner en el vaso batidor el jugo de los mejillones, un poco más de aceite, una cucharadita de vinagre, una pizca de sal y un huevo entero
4. Batir como si fuera una mayonesa para obtener una mayonesa de mejillones en escabeche
5. Colocar nachos o chips en un bol
6. Colocar por encima los mejillones reservados
7. Terminar con unos rayotes de la mayonesa preparada

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto