HerZechef 👆



APERITIVOS / ENTRANTES

Mejillones en vinagreta

4 raciones · 326 kcal

Ingredientes

- Mejillones
- Pimiento rojo
- Pimiento verde
- Cebolla
- Tomate
- Pepinillos en vinagre
- 1/2 tazita de aceite de oliva
- Vinagre
- Pimienta negra
- Sal

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	29 g
Hidratos	12 g
Fibra	2,9 g

Elaboración

1. En un cazo abrir unos cuantos mejillones al vapor y, cuando ya estén abiertos y cocinados, dejarlos enfriar
2. Picar muy pequeñito un pimiento rojo, otro verde, cebolla, tomate sin las pepitas y unos pepinillos en vinagre
3. Cuando estén todas picadas, mezclarlas en un bol con un buen chorro de aceite de oliva, un chorrito de vinagre al gusto, pimienta negra y una pizca de sal
4. Mezclar todo e ir echando vinagreta por encima de los mejillones hasta que queden todos cubiertos

Hecho con CookNest

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