



Mejillones a la vinagreta

Mejillones a la vinagreta

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

1kg. y medio de mejillones, vinagre, 1 cebolla pequeña, 2 pimientos morrones, 2 pimientos verdes, 1 chorrito de vino blanco, perejil, 2 hojas de laurel, alcaparras, pepinillos en vinagre, aceite y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se lavan los mejillones.
- 2) Se ponen a cocer en una olla con sal y abundante agua.
- 3) Se añade a la olla el laurel y un chorrito de vino blanco. Se deja cocer.
- 4) Cuando estén cocidos, se dejan enfriar y se les retiran las valvas.
- 5) Se pican los pimientos, la cebolla, el perejil, las alcaparras y los pepinillos bien finitos y se mezclan con el vinagre, el aceite y sal.
- 6) Se disponen los mejillones en una fuente, se echa encima la preparación anterior y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/mariscos/mejillones-a-la-vinagreta-118.php>