



MEJILLONES A LA VINAGRETA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 20min 10 min

Ingredientes para los mejillones

Mejillones: según cantidad necesaria

Vino blanco: 1 vasito

Laurel seco: 1 hoja

Ingredientes para la vinagreta

Tomate pequeño: 1 unidad

Pimiento verde: ½ unidad

Pimiento rojo: ½ unidad

Cebolleta: ½ unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Huevo cocido: 1 unidad

Perejil: cantidad necesaria

Aceite de oliva: cantidad necesaria

Vinagre: cantidad necesaria

Sal: una pizca



Preparación

1. En primer lugar, limpiaremos los mejillones con abundante agua fría y retirando con un cuchillo todas las impurezas que tengan las cáscaras.
2. A continuación, disponemos en un recipiente amplio los mejillones y añadimos el vino blanco con medio vasito de agua y el laurel.
3. Se tapan y, cuando estén abiertos, los retiramos y los vamos separando de las conchas reservando las que tengan el mejillón agarrado.
4. Para preparar la vinagreta, picar toda la verdura y el huevo cocido en trocitos muy pequeños.
5. Aliñarlo con una buena cantidad de aceite de oliva, la tercera parte de vinagre y una pizca de sal.
6. Por último, disponemos los mejillones en una fuente amplia y con una cuchara rociamos cada mejillón con la vinagreta.

Notas

- *Este plato admite degustarlo tanto templado como frío.*

| AUTOR | NOMBRE DEL DOCUMENTO | REFERENCIAS DEL DOCUMENTO | | | Página 1 de 1 |
|----------|---------------------------|---------------------------|------------------|------------|------------------|
| | | Grupo | Edición/Revisión | Fecha | |
| JuCaSaTa | Mejillones a la vinagreta | Pescados y Mariscos | 01 | 21-02-2026 | |