Aperitivo de Mejillones



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n
Chile en polvo: 1 Pizca
Mejillones cocidos: 500 Gramos
Pimiento verde: 1 unidad
Vinagre de Vino Blanco: c/n
Cebolla: 1 unidad
Limon: 1 unidad
Pepino: 1 unidad
Pimiento rojo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Retirar los mejillones de sus conchas y reservar.
- Picar en cuadrados muy pequeñitos la *cebolla*, los pimientos y el pepino.
- Poner en un cuenco.
- *Sazonar* y *aliñar* con un poco de *chile*, un chorro de *zumo* de *limón*, aceite de oliva virgen extra y *vinagre*.
- Añadir los mejillones y mezclar bien.
- Servir los mejillones con el *aliño* en sus conchas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/aperitivo-de-mejillones