Choritos a la Chalaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 24 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Cebolla: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 Taza

Salsa

Perejil picado: 2 cdas.
Cebolla: 1 Unidad
Jugo de Limón: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Pimiento amarillo: 1/2 Unidad
Tomates: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Lave bien los mejillones.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva saltee la *cebolla* unos minutos, luego agregue los mejillones y desglace con vino blanco, condimente con sal y pimienta y cocínelos hasta que se abran.
- Retire, despegue los mejillones de la *concha* y deje enfriar.

Salsa

- Corte el *pimiento* en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* en *brunoise*.
- Corte los tomates *concasse* en *brunoise*.

Armado

- Coloque en un recipiente la *cebolla* junto con el *pimiento*, los tomates, el *perejil*, el aceite de oliva y el *jugo* de *limón*, mezcle.
- Acomode sobre una fuente los mejillones.

Presentación

- Sirva sobre cada *mejillón* una cucharada de de la salsa.
- Acompañe con un Sauvignon blanc joven.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/choritos-a-la-chalaca