

Coca con alcauciles, piñones y mejillones en escabeche

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Perejil picado: 50 g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Piñones tostados: 50 g

Corazones de alcauciles en conserva: 200 g

Limon: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Unidad

Extras

Coca:

Mejillones en escabeche:

Preparación de la Receta

- Picar los corazones de **alcauciles** y combinar junto con los piñones picados, el *perejil*, el *jugo* y la ralladura de *limón* y el diente de *ajo* picado.
- *Condimentar* con sal, pimienta y aceite de oliva.

Armado

- Servir sobre la coca el puré de *alcauciles* junto con los mejillones.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coca-con-alcauciles-pinones-y-mejillones-en-escabeche>