

Ensalada de papas, mejillones y chipirones

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Mejillones de roca: 500 g

Chipirones: 500 g

Aceite De Oliva:

Perejil:

Sal:

Papas hervidas: 5 Unidades

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una sartén

- N con un poco de aceite, salteamos los chipirones un par de minutos a fuego alto con la mitad de un *ajo*.
- Retiramos los chipirones y en la misma sartén salteamos las papas.
- En una *cacerola*, abrimos los mejillones con la otra mitad del *ajo*.
- Colocamos los chipirones y los mejillones encima de las papas y terminar con *perejil* picado.
- Servimos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-papas-mejillones-y-chipirones>