Mejillones a la marinera y a la vinagreta

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Marinera

Mejillones vivos: 30 Unidades
Vino Blanco: 60 cc
Perejil picado: A gusto
Ajo picado: 2 Dientes
Tomates: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 cda.

Vinagreta

Vinagre de vino: 1 cda.
Cebolla: 1/4 Unidad
Mejillones cocidos: 10 Unidades
Perejil picado: A gusto
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Morrón Rojo: 1/4 Unidad

Preparación de la Receta

Marinera

- Corte el toamte en cubos.
- Pele y pique el *ajo*.
- En una olla con aceite de oliva rehogue el *ajo*.
- Agregue los tomates y los mejillones y desglace con vino blanco.
- Añada *perejil* picado y deje cocinar tapado hasta que abran.
- Retire y sirva junto con la marinera.

Vinagreta

- Pele y pique la *cebolla* .
- Corte el *morrón*, retire las semillas y la parte blanca y corte en cubos.

- Coloque las verduras en un bowl y coloque el aceite, el *vinagre* y la sal.
- Mezcle bien.
- Retire una de las valvas de los mejillones (la que no contiene el molusco).
- Coloque los mejillones en un plato o fuente.
- Coloque la vinagreta sobre los mejillones y reserve en la heladera durante unas horas.
- Rocíe con *perejil* picado y sirva.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-a-la-marinera-y-a-la-vinagreta