Mejillones al Cava con Chips de Patata Morada y Amarilla



Ingredientes

Aceite de oliva virgen: c/n
Mejillones: 400 grs
Patatas moradas: 2 Unidades
Sal y Pimienta: c/n
Ciboulette: c/n
Patatas andinas moteadas: 2 Unidades
Perejil: c/n
Vino Cava: c/n

Preparación de la Receta

- Abrir los mejillones y rociarlos con un poco de vino cava.
- Mientras cortar en chips las patatas y freírlas
- Reservar.
- Poner los mejillones en una fuente y por encima las chips y las hierbas picadas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-al-cava-con-chips-de-patata-morada-y-amarilla