

# 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>