

**Creador:** Xanabelleza **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 2 personas :

- 1 cebolla (mejor cebolleta)
- 2 tomates cherry (para decorar)
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 pimiento verde
- 200 gr de gulas
- 6 palitos de cangrejo
- 10 mejillones (ya cocidos al vapor y quitados de la concha)
- Aceite
- Vinagre de sidra
- Sal
- perejil fresco picado

## Preparación:

### Paso 1

Prepara una vinagreta: pela y limpia la cebolla y la picas menuda. Lava los pimientos y el perejil y los picas también menudos. Lo mezclas todo en un bol y añades aceite, vinagre y sal al gusto. Añade las gulas, los palitos picados y los mejillones (reserva dos para decorar) a la vinagreta. Pica los tomates cherry en cuartos. Ponlo en un plato, yo me ayudo de un aro para que quede mejor presentado, decora con el mejillón reservado y los tomatitos. Espolvorea con perejil picado.