

# MEJILLONES AL VAPOR CON PICADILLO DE TOMATE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARISU



**Descripción:**

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Una vez hecho meter en la nevera, para comer frío.

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 KILO DE MEJILLONES, TOMATES, PIMIENTOS, CEBOLLAS, ACEITE Y SAL

**Preparación:**

## Paso 1

Abrir los mejillones al vapor, quitar una de las conchas y hacer un picadillo de tomate, pimiento y cebolla cortado minúsculamente y aliñado con sal, aceite y vinagre cortado minúsculamente. poner encima de los mejillones y servir frío.