

# ENSALADA DE SALPICÓN DE MEJILLONES CON ALUBIAS BLANCAS



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

**Creador:** Juan Neira Dura



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 BOTE de ALUBIAS BLANCAS
- 50 GR de RUCULA
- 2 DIENTES de AJO
- 1 KG de MEJILLONES
- 3 CUCHARADAS de ACEITE DE OLIVA
- 1 VINAGRE DE VINO BLANCO
- 1 SAL
- PIMIENTON

**Preparación:**

## Paso 1

SACAR LAS ALUBIAS DEL TARRO Y REFRESCARLAS BAJO EL CHORRO CON AGUA FRIA , PASARLA EN UN BOL Y RESERVAR, LAVAR LOS MEJILLONES Y RASPARLOS, QUITARLES LAS BARBAS Y ABRIRLOS EN UNA CACEROLA AL FUEGO CON UN CHORRITO DE VINO BLANCO Y LOS DIENTES DE AJO PELADOS ,

## Paso 2

RETIRARLOS Y COLAR EL JUGO DE COCCION DEJAR QUE SE ENFRIEN Y QUITAR LAS CONCHAS

RECUPERAR LOS DIENTES DE AJO Y MAJARLOS EN UN MORTERO AGREGAR EL VINAGRE 2 CUCARADAS DEL JUGO DE LA COCCION Y EL ACITE , BATIR HASTA QUE SE EMULSIONE SAZONAR CON LA SAL Y UNA PIZCA DE PIMIENTON, INCORPORA LOS MEJILLONES Y REMOVER,

### **Paso 3**

MEZCLAR LAS ALUBIAS CON LA RUCULA, AÑADIR LOS MEJILLONES CON EL ALIÑO Y MEZCLAR SERVIR EN VASOS ANCHOS DE COCTEL BIEN FRIOS, ESPOLVOREA CON EL PEREJIL FRESCO RECIEN PICADO