

MEJILLONES AL VAPOR CON PICADILLO DE TOMATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARISU **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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.

Descripción:

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.