Mejillones a la vinagreta en microondas

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

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si limpiamos los mejillones con anterioridad suelen quedar mucho mas pequeños y contraídos.

Descripción:

Los mejillones en vinagreta son realmente simples de preparar, tan sencillos que es imposible que no te salgan.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg de mejillones
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento amarillo
- 1 Cebolla
- 2 Huevos cocidos
- 1 rama de Perejil
- Agua
- Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Picamos bien en trozos pequeños, los pimientos, la cebolla y el perejil. Lo mezclamos todo junto al vinagre al gusto y un chorrito de aceite y reservar. Picar el huevo en trozos muy pequeños y reservar.

Paso 2

En un bol apto para el microondas echamos los mejillones sin limpiar junto a un vaso de agua. Tapamos bien con papel film y una vez tapado hacemos un agujerito con ayuda de un cuchillo en el papel film e introducimos en el microondas unos 6-7 minutos.

Paso 3

Sacar del microondas, y limpiamos los mejillones de pelos y exceso de impurezas. Colocar los mejillones ya

limpios y abiertos en la bandeja o fuente elegida y rellenarlos con la mezcla de pimientos, cebolla y perejil. Una vez rellenos espolvoreamos por encima de los mejillones el huevo picado, dejar un poco en el frigorífico y servir.