mejillones al vinagreta

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

Creador: karmela



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

poner los mejillones al vapor 5 minutos mas o menos(depende de los mejillones) picar la cebolla,ajo,perejil ,pimientos,y el tomate con la sal ,aceite y vinagre y decorar

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kilo mejillones
- 1 cebolla
- 1 pimiento verde y otro rojo
- sal,ajo perejil,
- 1 tomate natural pelado
- - Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez
- unas aceitunas

Preparación:

Paso 1

estan buenisimos