

ENSALADA DE SALPICON DE MEJILLONES CON ALUBIAS BLANCAS



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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Wandalisa



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 CUCHARADAS 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