



Mejillones en Vinagreta de Algas

Ingredientes:

Mejillones al vapor
Algas himantalia

Vinagreta:

Cebolla
Pimiento verde
Pimiento rojo

Aliño:

Aceite
Vinagre
Sal

Preparación:

Cocer los mejillones, quitar de la concha y reservar.

Picar el pimiento y la cebolla, añadir las algas previamente cortadas en tacos pequeños y por último el aliño, mezclando 3 partes de aceite por 1 de vinagre.

Mezclar todo con los mejillones y dejar macerar en nevera una hora.