



## 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.