

Mejillones marinados

Ingredientes:

- 600 g de mejillones
- 1 chalote
- cebollino
- pimentón
- aceite de olive virgen extra
- vinagre blanco
- pimienta

Preparación:

Se limpian los mejillones raspándolos con un cuchillo y se elimina el biso.

Se eliminan las conchas y se filtra el líquido de cocción. Se vierte el líquido en una terrina y se emulsiona con 3 cucharadas de vinagre y una cucharada de aceite.

Se añade el chalote cortado finamente, media cucharadita de cebollino picado, una pizca de pimentón y un poco de pimienta. Se mezcla, se añaden los mejillones y se remueve nuevamente.

Se cubre el recipiente y se dejan marinar los mejillones en el frigorífico durante dos horas antes de servir.