



Vitalia

para comer como en casa

Papas aliñadas con mejillones



ingredientes (4 personas)

-4 papas nuevas variedad agria o monalisa, 4 huevos camperos, 16 mejillones en escabeche

Para el aliño:

-1 cebolla morada, 1 diente de ajo, ½ pimiento rojo, picante al gusto, t.cherry

-1 parte de vinagre de Jerez, 2 de aove, ralladura de 1 limón, escabeche de los mejillones

Además:

-aceitunas verdes sh.

-pimienta negra, perejil

Papas aliñadas con mejillones

 40min

elaboración

1-Cocer las papas lavadas y envueltas en film en el micro, a máxima potencia unos 7 minutos. Dejar templar 2 minutos, desenvolver, pelar y cascar.

2-Cocer los huevos 8 minutos, enfriar y pelar. Partir en cuartos.

3-Mientras, picar los vegetales y las anchoas, emulsionar el aliño y macerar ambas partes. Aliñar las papas en caliente para que absorban todo, coronar con unas aceitunas verdes deshuesadas, los mejillones y servir.

Accede a [todas nuestras recetas:](#)

