

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Mejillones con vinagreta de verduras



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1 kg. de mejillones
- 500 ml. de agua
- 1 cebolla pequeña cortada a cuartos
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 100 ml. de aceite de oliva
- 30 ml. de vinagre de vino blanco
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta negra molida

Preparación

1. Coloca en el procesador de alimentos el disco corte en juliana y corta las verduras. Resérvalas en un bol aparte.
2. Sin lavar el procesador, cambia el disco de juliana por las cuchillas e introduce el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta y programa 30 segundos sin temperatura a velocidad 3.
3. Añade la vinagreta obtenida al bol de las verduras y reserva en el frigorífico.
4. Coloca la cesta de cocción al vapor en el bol de tu Cooking Chef e introduce los mejillones limpios. Coloca la tapa antisalpicaduras y programa 13 minutos a 105° y a velocidad 1.
5. Una vez haya pasado el tiempo, comprueba que los mejillones están cocidos y retíralos para que se enfríen.
6. Retírales una de las dos partes de la concha y colócalos en la bandeja de servir.
7. Vierte la vinagreta de verduras por encima de cada uno y reserva en el frigorífico hasta el momento de servirlos.