

ENSALADA MARINERA



INGREDIENTES:

- ✓ 200 g. de pasta
- ✓ 700 g. de mejillones
- ✓ 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ✓ Sal y pimienta blanca (al gusto)
- ✓ 1 cucharada de mostaza Dijon **TÉMÉRAÏRE**
 - ✓ 4 cucharadas de aceite
 - ✓ 1 lata de pimiento morrón

PREPARACIÓN:

Cocer la pasta en agua salada; escurrir y refrescarla con agua fría. Limpiar los mejillones bajo el grifo y dejar abrir en una olla al fuego, en su propio jugo: cuando se abran se retiran de las valvas. Preparar una vinagreta con 2 cucharadas de vinagre de manzana, sal, pimienta blanca y 1 cucharada de mostaza de Dijon. Por último, añadir 4 cucharadas de aceite. Abrir una lata de pimiento morrón y cortarlo en tiras. Mezclar todo bien y servir.

La famosa y clásica mostaza francesa