

MEJILLONES PRIMAVERA



Ingredientes

De 2, a 2 1/2 kilo de mejillones
2 huevos duros
50 grms aceitunas sin hueso
2 cucharaditas de perejil trinchado pequeño
1 cucharadita de apio trinchado
1 pimiento morrón
2 decilitros de aceite de oliva
1 decilitro de vinagre (mejor de manzana)
2 hojas de laurel
1 ramita de tomillo
2 dientes de ajo
1/2 limón
un polvillo de pimienta negra
sal

Preparación

Se limpian bien los mejillones, se ponen a hervir con las hojas de laurel, el tomillo y un hilillo de aceite. Se tapan hasta que se habran. Se reserva el caldo que sueltan y se colocan sobre una sola cáscara, en una fuente boca arriba rociándolos con limón.

En un recipiente se trinchan bien los ajos y se pasan por el turmix, con el aceite y el vinagre seguidamente se añaden los huevos troceados bien finos, mezclar y añadir el pimiento morrón picado el perejil el apio y las aceitunas (todo ello bien trinchado). La pimienta y la sal.

Una vez bien mezclado todo se le añade un poco del caldo de hervir los mejillones, hasta conseguir una densidad al gusto. Se tira esta salsa sobre los mejillones, y ya esta listo.