

MEJILLONES AL VAPOR



Ingredientes

Mejillones
Limón
Laurel
Sal
Agua

Preparación

Primero limpiar muy bien los mejillones con agua y quitarles las “barbas” con un cuchillo.

A continuación, introducirlos en una cazuela con un poquito de agua (muy poquito, basta con que cubra el fondo de la cazuela) y ponerla tapada a fuego lento para que abran. Unos 3-4 minutos después destapar y remover un poco.

Sacar la cazuela del fuego cuando se hayan abierto la mayoría de los mejillones.

Los que no abran se tiran y los otros se ponen en una fuente quitándoles un lado de la concha. Para comer, exprimir el zumo del limón sobre los mejillones.