

# Mejillones al vapor

Cocina en Video  
*Recetas sencillas pero muy sabrosas*



Los mejillones al vapor son muy rápidos y sencillos de hacer, sirviendo de base para numerosos platos, se pueden usar también como complemento para ensaladas, bocatas, pinchos. . .

Dedicación : 5 minutos

Cocción : 3-5 minutos

Cantidad : 3 raciones

## Ingredientes :

- 1 kilo de Mejillones
- 1 vaso de vino blanco o agua
- 1 hoja de laurel (opcional)
- Sal
- 1 limón (opcional)

- 1 Se lavan los mejillones cortándoles las barbas que sobresalen y rascando las algas que tengan pegadas a las conchas.
- 2 Se cuecen en una olla con un vaso de vino blanco o agua y tapados, para que se hagan al vapor. Opcionalmente puede añadirse una hoja de laurel. Se sabe que ya están en su punto cuando están todos abiertos. Podemos darle unas vueltas para asegurarnos que están todos cocidos. Tardan de 3 a 5 minutos en estar abiertos.
- 3 Se le quita una de las conchas y con su ayuda se corta el nervio que une la carne con la concha y se pone en una bandeja. Finalmente cada comensal las rocía con el limón y listo.

más recetas en **CEN - Cocina EN Video .com**