

# MEJILLONES AL VAPOR

TIPO PLATO: Entradas

PREPARACION: Cocción

TIEMPO: 5 minutos

Ingredientes:

- 500 gr. mejillón gallego o clóchina valenciana
- ¼ limón
- Sal
- 10 cl. agua

Preparación:

Se colocan los mejillones en un recipiente con tapa, se exprime el limón y se añade junto a la cáscara. Se añade el agua y se tapa. Sacar del fuego una vez abiertos

Observaciones:

Se colocan en plato hondo apropiado y se presenta con ¼ de limón.