

Mejillones al vapor



Ingredientes

mejillones
medio limón
3 dientes de ajo
dos hojas de laurel
aceite de oliva

Preparación

Limpia bien los mejillones y ponlos en una cazuela.

Escurrimos el limón sobre ellos y lo cortamos en varios trozos que colocamos por encima.

Añadimos 3 dientes de ajo y dos hojas de laurel.

Regamos todo ellos con un buen chorro de aceite de oliva y tapamos la cazuela.

Ponemos a fuego moderado y vamos removiendo con frecuencia.

Cuando los mejillones estén abiertos, se apaga el fuego y se sirve.