

CMEJILLONES AL VAPOR

- 1 Kgs. De mejillones
- Caldo de cocido
- Unos granos pimienta negra
- laurel
- 2 limones
- 50 ml. agua



- Lo primero que debemos hacer es limpiar bien 1 kg de mejillones con agua. Eliminamos la suciedad acumulada en las conchas con un cuchillo y les cortamos las barbas. Descartamos los mejillones que presenten la concha rota
- Ponemos los mejillones limpios en una cazuela amplia, añadimos unos granos de pimienta negra, 2 hojas de laurel y 50 ml de agua. Troceamos 1 limón y añadimos la mitad a la cazuela. La otra mitad la reservamos para la decoración final. Tapamos la cazuela y la ponemos a fuego medio-alto.
- Cocinamos los mejillones tapados, para contener el vapor necesario para su cocción, hasta que todos estén abiertos lo que llevará unos 5 minutos. No debemos destapar la cazuela en ningún momento. Sabremos que se van abriendo por el sonido de las valvas al despegarse. Una vez abiertos, apagamos el fuego y abrimos la cazuela con cuidado, ya que saldrá todo el vapor

acumulado en ella. Pasamos los mejillones cocidos a un cuenco o una fuente, con el jugo que hayan soltado, y descartamos aquellos que no se hayan abierto. Los servimos inmediatamente para tomarlos recién hechos acompañados de unos gajos de limón.