

Mejillones al vapor



Existen muchas recetas para disfrutar de los **mejillones gallegos** como los mejillones **en escabeche**, mejillones **a la vinagreta**, **croquetas de mejillón**... Aunque sin duda la forma predilecta para comer este **marisco** es cocinar los mejillones **al vapor** y para ello tan solo debemos hacer lo siguiente:

1. Para preparar los **mejillones al vapor** tan solo debemos introducir medio dedo de agua en una olla junto con unas hojas de laurel y unos trozos de limón.

2. En cuanto el agua comience a hervir introduciremos los mejillones en la olla y cuando veamos que la mayoría de ellos están **abiertos**, será el momento de retirarlos.

3. Ahora tan solo queda realizar el último paso: disfrutar de unos fantásticos mejillones al vapor!