

Receta de Mejillones al Vapor

18 Jul 2016



Buenos días a tod@s, comenzamos una nueva semana de este caluroso mes de Julio con una nueva receta de uno de nuestros seguidores más fieles, muchas gracias a **Justo Fernández** por enviarnos esta exquisita receta de **Mejillones al Vapor**, nos cuenta que quedan Ricos Ricos.

Ingredientes

- Mejillones limpios (un kg o más según comensales)
- Cebolla o cebolleta (una)
- Pimiento verde (uno o dos)
- Tomates (uno o dos)
- Sal
- Zumo de limón
- Aceite de oliva
- Caldo de hervirlos (un poquito)

Modo de Preparación

1. Limpiar bien los mejillones y ponerlos en una cacerola con un poco de agua a hervir hasta que se abran
2. Quitar todas las conchas y poner los mejillones en un bol
3. Picar en trozos a vuestro gusto, los pimientos, los tomates y la cebolla o cebolleta
4. Echar todo lo picado sobre los mejillones y remover
5. Añadir zumo de limón al gusto y echar un chorrito de aceite de oliva, mezclar bien y meter un rato al frigorífico
6. Servir fresquitos y....buen provecho!!!