

Mejillones al vapor



Ingredientes:

500 gramos de mejillones de roca
1/2 vaso de vino blanco
1/2 limón
1 ramita de romero
un chorrito de aceite de oliva
pimienta blanca molida

Preparación:

Raspar bien y lavar los mejillones. Ponerlos en una olla y rocíarlos con pimienta blanca molida, aceite de oliva, el 1/2 limón exprimido y el vino blanco.

Poner la rama de romero y tapar la olla. Cocer a fuego vivo.

En cuanto se abran las conchas retirar rápidamente.

Verter en cuencos y servir enseguida.