



Recetas: **peppoWeb.com**

Mejillones al Vapor

Un plato sencillo, barato, nutritivo y sano.

INGREDIENTES: Mejillones, Agua, Sal y Especies.

Buscar en peppoWeb

[Define las Recetas de peppoWeb como tu Pagina de Inicio](#)



Descarga Esta Receta

Preparamos una olla con agua, sal laurel y unos granos de pimienta. La razón para echar estos ingredientes al agua es doble: la sal (abundante) sirve para que el jugo de los mejillones se pase al agua por ósmosis y las especias sirven para añadir algo de sabor y aroma. Ponemos el agua a cocer con la sal y las especias y cuando empieza a hervir echamos los mejillones que irán limpios y dentro de su cáscara cerrada.



Esperamos a que empiece a hervir el agua de nuevo y esperamos tres minutos. Una vez transcurrido el tiempo de cocción tiramos el agua y quitamos una de las cáscaras a los mejillones, disponiéndolos en un plato para servir. Los mejillones que no se han abierto se considera que están estropeados por lo que se descartan.

Google™

Búsqueda Google

Diseño: **peppoWeb.com**

peppoWeb.com

Construcción y diseño del sitio Web y paginas de su negocio y correo electrónico personalizado para sus colaboradores en una semana a un **precio único cerrado**: en las zonas de: Alcobendas, San Sebastián de Los Reyes, Madrid Centro, Colmenar Viejo, Algete, Tres Cantos, Coslada, Paracuellos del Jarama, Torrejón de Ardoz, San Fernando de Henares, Alcalá de Henares, San Agustín de Guadalix, Colmenar Viejo, Rincón de la Victoria, Vélez Málaga, Málaga Centro, Chilches, Benagalbón, Cala del Moral, Torre del Mar, Nerja, Macharaviaya, Benajárfes, Algarrobo, Moclinejo, Benaque, Totalán, Lagos, El Morche, Caleta de Vélez, Sayalonga, Canillas de Albaida, Archez, Salares, Almayate, Periana, Cómputa, Torrox. Para más información, visite nuestra página Web: www.peppoweb.com