



Mejillones aromáticos exprés

Ingredientes (para 1 ración)

500 g de mejillones de roca

50 ml de agua

Pimienta negra

La piel de un limón

Perejil picado

2 hojas de laurel

Elaboración

1. Limpiar los mejillones.
2. Disponerlos en un recipiente o plato grande y apto para cocer al microondas. Añadir el agua, la pimienta, la piel de limón y el laurel.
3. Cocerlos tapados durante unos cuatro minutos a máxima potencia (800 W).
4. Sacarlos con cuidado del microondas y dejar reposar unos segundos.
5. Abrir el recipiente y espolvorear con ralladura de piel de limón y perejil.
6. Mezclar con una cuchara el conjunto y servir.