



<https://www.mepillasquisando.com>



## MEJILLONES AL VAPOR DE VINO BLANCO



### INGREDIENTES:

- 2 kg. de Mejillones.
- 1 Cebolleta.
- 1 Diente de Ajo.
- 150 ml. de Vino blanco.
- 2 Ramitas de Perejil.
- 1 Hoja de Laurel.
- Sal y Aceite de oliva.

### ELABORACIÓN:

Quitamos todas las posibles adherencias de las conchas y retiramos las barbas, lavamos muy bien cambiándole el agua varias veces. En una olla grande calentamos el aceite y pochamos la cebolleta y el ajo cortados muy pequeños, salamos ligeramente. Cocinamos hasta que cambie de color la cebolla a transparente. Añadimos un buen manojo de perejil bien picadito. Incorporamos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol. Añadimos los mejillones y la hoja de laurel, tapamos la olla y dejamos hasta que se abran todos.

<https://www.mepillasquisando.com>