

## Mejillones al limón



### Nombre de la receta

Mejillones al limón

### Tiempo

30 Minutos

### Dificultad

Sencilla

### Personas

4

### Alérgenos



### Descripción

Mejillones al vapor con limón y cerveza

### Ingredientes

- 1 Kilo de mejillones
- 1 limón
- 200 mililitro de cerveza
- al gusto de sal

## Pasos

**1** El tiempo en esta receta lo necesitamos simplemente para limpiar bien los mejillones. Una vez que los tenemos limpios los ponemos en una cacerola con el limón partido en rodajas y las cerveza.



**2** Tapamos y esperamos a que se abran todos los mejillones. Ponemos una pizca de sal si se desea pero con cuidado porque con los limones ya sueltan bastante sal. Les quitamos unas de las valvas y ya los tenemos listos para servir junto con el juguito de la cerveza y su propio jugo. Ya los tenemos listos para comer. Es una receta rica, ligera y nutritiva.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares