

Mejillones en su jugo

Procedimiento

- En una olla calentar a fuego medio un poco de aceite de oliva, ajo y perejil. Sin descongelarlos (se llaman mejillón jugosón justamente por todo el jugo que aportan a las preparaciones así que a aprovecharlo), verter los mejillones enteros en la olla y revolver sin que se quemen. Incluir vino blanco (2 dedos aprox). Taparla. Poco a poco los mejillones se irán abriendo. Tiempo de cocción 7 minutos y ya están listos.



Ingredientes

- **500 grs** de mejillones enteros
Nunos
- Aceite de oliva extra virgen
- Perejil fresco picado
- Ajo bien picado
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de limón unas gotas