MEJILLONES AL VAPOR

INGREDIENTES
1 ½ de Mejillones
1 Limón
Cilantro
Sal

PREPARACIÓN

Limpiar bien los mejillones, hervir en una olla un poco de agua y colocar encima de la olla un colador de metal y dentro los mejillones (en caso de no tener una olla vaporera), taparla hasta que los mejillones se abran. Ir removiendo y desechar los que no estén abiertos.
Otra opción es hervir un poquito de agua con sal en una cazuela e introducir los mejillones, taparla hasta que los mejillones abran, de igual forma desechar los que no estén abiertos.
Colocar en una fuente los mejillones y exprimir el zumo de limón, un toque de sal y espolvorear cilantro picadito sobre ellos en el momento de su consumo