

Mejillones al curry rojo

Preparación

Para los mejillones al vapor Abrir los mejillones en el horno con función 100% vapor, durante 12 minutos. Importante reservar el líquido resultando de cocción. Una vez cocidos reservar. Para el curry rojo En una sartén ponemos el aceite de oliva y salteamos la cebolleta fresca picada finamente. Incorporar el jengibre fresco troceado, la guindilla en 3 trozos, la pasta de curry rojo y una pizca de sal. Mover e incorporar la leche de coco, dejar que hierva unos minutos e introducir los mejillones abiertos con concha, junto al caldo de cocción. Integrar todo muy bien y retirar del fuego. Reservar. Para terminar Emplatamos nuestros mejillones al curry y terminamos con unas laminas finas del verde de la cebolleta y cilantro fresco.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para los mejillones al vapor:

600 gr de mejillones frescos.

Para el curry rojo:

60 ml de aceite de oliva

1 cebolleta tierna

1 cucharadita de jengibre fresco

1 guindilla roja

200 ml de leche de coco

Sal

Para terminar:

c/s de la parte verde de una cebolleta fresca

c/s de cilantro fresco.

Utensilios

Boles

Bandejas

Cebollero

Sartén

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD