

Mejillones con salsa de curry y leche de coco

COOKING
LOVERS TRIKA



Consejo del chef

Sirve caliente con hojas de cilantro por encima y ¡a disfrutar!

Raciones para 2

300 ml Agua

1 Laurel

750 gr Mejillones

Aceite de oliva virgen extra

1 Diente de ajo

1 Cebolla

1 Lata de leche de coco

1 Cucharadita de pasta de curry
amarillo

Perejil o cilantro

- 1 Calentar agua con laurel en una olla con tapa. Cuando esté hirviendo, añadir los mejillones, tapar y dejar que se abran. Cuando estén todos abiertos, retirarles una de las conchas y reservar.
- 2 Mientras, en una sartén amplia aparte, calentamos aceite y rehogamos el ajo y cebolla picados. Esperar a caramelizar ligeramente la cebolla y entonces verter la pasta de curry, la leche de coco, y remover hasta integrar y conseguir una salsa homogénea.
- 3 Dejar que hierva para reducir durante unos 5-10 minutos. Incorporar de nuevo los mejillones, cocinar dos minutos más aproximadamente.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mejillones-salsa-curry-leche-coco/>

COOKING
LOVERS 