



Consejo del chef

Para pelar el jengibre lo mejor es usar una cucharita, raspar hasta retirar la piel y luego usar un rallador. Si no lo utilizas todo, puedes conservarlo en el frigorífico.

Raciones para 2

- 1 Red mejillones
- 1 Puerro
- 3 Dientes de ajo
- 1 cucharada Jengibre fresco rallado
- 100 ml Coñac
- 200 ml Nata para cocinar
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil fresco

- 1 Limpia los mejillones bajo el grifo para retirar todas las balbas.
- 2 En una cacerola añade 3-4 cucharadas de aceite de oliva. Una vez caliente, sofríe el puerro troceado y cuando esté transparente incorpora los ajos picados, el jengibre rallado y rehoga unos minutos.
- 3 Añade el coñac y deja que se cocine hasta que evapore el alcohol. Incorpora luego los mejillones, tapa la cacerola y espera a que se abran. Retirarlos de la cacerola una vez abiertos y reserva.
- 4 Incorpora abundante perejil picado, la nata y deja que reduzca la salsa. Por último introduce en la cacerola los mejillones mezclados con la salsa y sírvelos decorados con perejil picado.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mejillones-en-salsa-de-jengibre/>

