



Consejo del chef

Servir, espolvorear un poco de sal maldon copos de chile al gusto, y decorar con hojas de cilantro. Acompañar de una copa de vino blanco seco.

Raciones para 2

750 gr Mejillones

4 Dientes de ajo

2 Chalotas

Ralladura de lima

Zumo de una lima

1 Cucharada de pasta de curry verde

40 gr Leche de coco

Sal maldon

Copos de chile

Cilantro

Aceite de oliva

Vino blanco seco

- 1 Sofreír el ajo y las chalotas picadas en una olla con aceite de oliva.
- 2 Cuando la cebolla esté transparente, añadir la pasta de curry, rehogar un par de minutos y verter la leche de coco. Rallar la piel y exprimir la lima, mezclar bien y echar los mejillones limpios.
- 3 Tapar la olla y cocinar unos 4 minutos hasta que los mejillones se abran.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mejillones-thai-vino-blanco/>

COOKING
LOVERS 