



## 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/>

