



Mejillones con salsa de curri y coco

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

1 Cebolla
4 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
2 Guindillas (opcional)
1 Vaso de Vino blanco
800 ml de Leche de coco
2 Hojas de laurel
2 Cucharaditas de curri (en polvo o en pasta)
2 Limas
2 Mallas de Mejillones de 1 kg
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 6-10 personas

2.5 Cebollas
10 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
5 Guindillas (opcional)
2 Vasos y medio de Vino blanco

2000 ml de Leche de coco
5 Hojas de laurel
5 Cucharaditas de curri (en polvo o en pasta)
5 Limas
5 Mallas de Mejillones de 1 kg
Perejil fresco al gusto

Ingredientes 12-16 personas

4 Cebollas
16 Dientes de ajo
Aceite de oliva virgen extra
8 Guindillas (opcional)
4 Vasos de Vino blanco
3200 ml de Leche de coco
8 Hojas de laurel
8 Cucharaditas de curri (en polvo o en pasta)
8 Limas
8 Mallas de Mejillones de 1 kg
Perejil fresco al gusto

Preparación

En una cazuela con aceite de oliva virgen extra pochamos la cebolla cortada en tiras y los dientes de ajo picados hasta que cojan algo de color (si queremos picante, añadimos ahora la guindilla). Incorporamos el vino blanco y esperamos un par de minutos a que se evapore el alcohol. Agregamos la leche de coco, la hoja de laurel, el curri y una cucharada de zumo de lima y cocinamos 10 minutos hasta que la salsa empiece a reducir y a coger algo de textura. Mientras se cocina la salsa, limpiamos los mejillones y les quitamos las barbas. Los añadimos a la cazuela, tapamos y esperamos a que se abran. Servimos con gajos de lima para poder exprimirlos sobre los mejillones al consumir y con perejil fresco picado por encima.

Notas

Si queremos una salsa más cremosa y concentrada en sabor, retiramos los mejillones una vez que se hayan abierto y reducimos la salsa emulsionando con la ayuda de unas varillas durante un par de minutos a fuego fuerte. Podemos dejar la salsa preparada, pero los mejillones deben abrirse en el momento en que vayamos a consumirlos. Si sobra, podemos cocer un poco de pasta y mezclarla con la salsa y los mejillones o triturarlos con un poco de caldo de pescado para hacer una crema.