

Mejillones al curry verde.



Mejillones al curry verde.

Los que me conocéis , ya sabéis lo que me gusta la cocina internacional. Hacer platos y crear recetas, de aquello que voy aprendiendo en mis viajes. Esta receta de mejillones al curry verde tailandés , me recuerda esos sabores asiáticos que tanto me gustan. Adoro la comida Tailandesa y Vietnamita.

Normalmente los mejillones los solemos hacer al vapor, o a la vinagreta cuando aprieta el calor. Esta receta es estupenda

para días fríos. No vais a dejar nada de caldo .

El curry verde antes era más difícil de encontrar , ahora ya hay en casi todos los supermercados. Es una pasta de curry tailandés, pero ir con cuidado al utilizar la pasta, porque pica de lo lindo. Empezar con una cucharadita y si queréis un sabor más potente utilizar un poquito más.

Vamos a aromatizar la salsa con cilantro, albahaca , corteza de lima, y jengibre fresco rallado. La base es un fondo de verduras, con leche de coco. Si disponeís de albahaca fresca tailandesa mucho mejor, igual que si teneis citronella, u hojas de limón kaffir. Pero como es más difícil de encontrar, os pongo lo que yo he utilizado.

INGREDIENTES :

- 1 kg de mejillones frescos .
- 1 rama de apio, limpia de hojas y de filamentos .
- 1 puerro, sólo la parte blanca .
- 1 cebolla pequeña.
- albahaca fresca , unas hojas.
- cilantro fresco, de forma generosa.
- corteza de lima. Unos 4 trozos.
- jengibre fresco rallado .
- 1 cucharadita de pasta de curry verde tailandés. Unos 5 ml.
- 300 ml de leche de coco.
- 1/2 vaso de agua.
- aceite de oliva virgen extra .
- sal.



Mejillones al curry verde tailandés.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Vamos a limpiar los mejillones , desechando los que tengan la valva rota. Yo también deshecho los que estén muy abiertos y al tocarlos no se cierran. El resto los limpiamos bajo el grifo, para ello utilizaremos un cuchillo pequeño y fácil de manejar; rascaremos la concha, eliminando a su vez tanto los filamentos, como todo aquello que está pegado, otros moluscos

pequeños , piedras, etc. Después retiramos los filamentos que hay entre las conchas , estirando con la mano o el cuchillo, con cuidado para que no se rompa . Enjuagamos de nuevo y listos para preparar.

Paso 2:

Cortamos finamente la cebolla , el puerro y el apio. En una cazuela con aceite de oliva virgen extra , las vamos a pochar a fuego lento . Ponemos sal y esperamos hasta que estén un poco reblandecidas.



Paso 3:

Añadimos el agua y la leche de coco. Ponemos la corteza de lima , unas hojas de albahaca y de cilantro. Añadiremos jengibre fresco rallado .

Dejamos 5 minutos cocer e incorporamos la cucharadita de pasta de curry verde tailandés . Removemos para que se integren los sabores. Con una cucharadita conseguimos un punto picante, no muy potente . Si os gusta más picante, añadir otra cucharadita más .

Añadimos los mejillones , y dejamos a fuego vivo hasta que se abran. Yo los voy removiendo con una cuchara de madera , para que se abran todos a la vez.



Servimos caliente y decoramos con más cilantro fresco .



Mejillones al curry verde tailandés

Espero que disfrutes de esta maravilla .