

Mejillones Thai

30 min

fácil

Ingredientes

- 1 kg de mejillones de roca
- 50 gr de ajo
- 550 gr de cebolla
- 75 cl de salsa de chilly
- 100 gr de jengibre
- 1 l de caldo de pescado
- 1 bote de leche de coco
- 1 ramita de cilantro o cebollino
- 20 gr de salsa sriracha
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una cucharada sopera colmada de tomate concentrado
- Un chorrito de vino blanco

Preparación

Pasos a seguir

El primer e importantísimo paso es limpiar bien los mejillones con agua, quitando las barbas y todas las impurezas de las cáscaras.

Seguidamente, en una olla incorporamos el aceite de oliva y cuando esté caliente añadimos el ajo picado para que se dore.

Cuando el ajo esté dorado, añadimos la cebolla y el jengibre picado y removemos hasta que haya fondeado completamente. Incorporamos el tomate concentrado y lo removeremos todo durante un minuto.

A continuación, incluimos el caldo de pescado y pasados unos minutos, la leche de coco y la salsa de chili. En este punto necesitamos una varilla para mezclarlo todo perfectamente.

Añadimos la sriracha para darle un toque más picante y cuando lo tengamos al gusto, añadimos el cilantro o el cebollino picado.

En otra olla, ponemos los mejillones limpios y un chorrito de vino blanco, y dejamos hervir hasta que estos se abran.

Ya solo queda servir los mejillones en un plato hondo, colocar la salsa thai encima, espolvorear un punto de cebollino o cilantro picado al gusto y gozar.