

Mejillones Thai de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** PalomaChef



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Exótica

Coste: Económico

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 2 personas :

- 1 kg de Mejillones
- 4 Cebolletas
- 2 dientes de Ajo
- Un ramillete de Cilantro fresco
- 1 Hierba limón
- 1 Chili rojo fresco
- Cs de Aceite de cacahuete
- 400 ml de Leche de coco baja en grasa
- 1 cucharada de Salsa de pescado
- 1 Lima

Preparación:

Paso 1

Limpiar bien los mejillones quitando las barbas y la suciedad de la concha. Cortar en juliana las cebolletas y picar finamente el ajo. Picar también las hierbas, el chili y cortar la hierba limón en cuatro trozos. En una cazuela grande, calentar el aceite de cacahuete y saltear la cebolleta, el ajo, el cilantro, la hierba limón y el chili durante 5 minutos. Añadir la leche de coco y la salsa de pescado y llevar a ebullición. Añadir los mejillones y tapar la cazuela. Dejar que los mejillones se cocinen unos 5 minutos. Desechar todos los mejillones que no se abran antes de servir y rociar con zumo de lima y cilantro fresco.