Mejillones con vegetales



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada de vegetales

Limon: 1/2 Unidad
Jugo de mejillones: 8 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Choclo En Grano: 1/2 Lata
Ají Verde: 1 Unidad
Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Tomate: 1 Unidad
Cilantro: 1 cda.
Aceite De Oliva: 40 cc

Mejillones al pesto

Ajo chilote: 1 Unidad
Agua: 100 cc
Pimienta: A gusto
Perejil: 1 Rama
Queso Parmesano: 100 grs.
Mejillones: 500 g
Vino blanco seco: 100 cc

Mejillones con vegetales

Ajo chilote: 1 Unidad
Pimienta: A gusto
Perejil: 2 Ramas
Agua: 100 cc
Mejillones: 500 g
Vino blanco seco: 100 cc

Pesto de albahaca

Queso Parmesano: 1 Cantidad necesaria
Crema de leche: 1 cda.
Jugo de mejillones: 1 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Nueces: 20 g
Limon: 1/2 Unidad
Ajo chilote: 1/4 Unidad
Albahaca: 20 Hojas
Sal y Pimienta: A gusto
Ají Verde: 1/2 Unidad

Varios

Limon: 1/2 Unidad
Albahaca fresca: 1 Ramillete
Ciboulette:

Limon: 1 Unidad
Huevo duro: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Mejillones con vegetales

- Limpie los mejillones.
- Pele y corte el *ajo* en láminas finas.
- En una sartén con agua, vino blanco seco, *ajo chilote*, *perejil* y pimienta coloque los mejillones.
- Deje cocinar hasta que los mejillones se abran.
- Retire los mejillones de la *concha*, corte a la mitad y vuelva a colocar sobre la *concha*.

Ensalada de vegetales

- Corte el *tomate* al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Retire el tronco del *ají*, corte al medio y luego en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* de verdeo y la parte verde tierna en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.
- Pique el *cilantro*.
- En un bowl coloque el *tomate*, el *ají* verde, la *cebolla* de verdeo, el *choclo* en granos, aceite de oliva, sal, pimienta, *jugo* de *limón* y *cilantro*.
- Agregue el *jugo* de cocción de los mejillones
- Mezcle bien

Presentación

- Corte la parte verde de la *cebolla* de verdeo en rodajas finas.
- Incruste *ciboulette* entero en la mitad de un *limón*.
- Pique el *huevo* duro.
- En un plato haga una cama con la *cebolla* de verdeo, coloque los mejillones con la ensalada de vegetales y *huevo* duro picado, Decore con el medio *limón* con *ciboulette*.

Mejillones al pesto

- Limpie los mejillones.
- Pele y corte el *ajo chilote* en láminas finas.
- En una sartén con agua hirviendo, vino blanco seco, *ajo*, *perejil* y pimienta, coloque los mejillones.
- Deje cocinar hasta que se abran

- Retire la *concha* que los cubre y pase un cuchillo por debajo para despegar.

Pesto de albahaca

- Deshoje la *albahaca*.
- Pique las nueces.
- Ralle el queso parmesano.
- Corte el *ají* verde en cubos pequeños.
- Pele y corte el *ajo* en cubos pequeños.
- Exprima el *limón*.
- En un procesador coloque la *albahaca*, el aceite de oliva, la *crema* de leche, el queso parmesano rallado, las nueces, el *ají* verde, el *ajo*, una cucharada de *jugo* de *limón*, sal y pimienta
- Procese hasta emulsionar.
- Añada el *jugo* de los mejillones
- Mezcle bien.

Armado

- Cubra los mejillones con el pesto de *albahaca*.
- Ralle el queso parmesano.
- En una sartén caliente coloque los mejillones con pesto, espolvoree con queso parmesano rallado.
- Cocine hasta *gratinar*.

Presentación

- Corte el *limón* en rodajas finas.
- En un plato acomode las rodajas de *limón*, junto con los mejillones gratinados
- Decore con *albahaca* fresca.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-con-vegetales