

# 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>