Mejillones en jugo de célery con gelatina de campary

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Gelatina de campari

Campari: 150 cc
Azucar: 1 cdita.
Gelatina sin sabor: 1 Hoja

Jugo de celery

Jugo de Limón: 1 cda.
Apio: 4 Tallos
Azucar: 1 cdita.
Jugo de Naranja: 2 cdas.

Mejillones

Mejillones: 12 Unidades
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Salvia: 10 Hojas
Jugo de Limón: 1 Taza
Sal y pimienta negra: A gusto

Varios

Hojas de salvia: A gusto
Aceite De Oliva: A gusto

Preparación de la Receta

Mejillones

- Retire los mejillones congelados de su *concha*.

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal blanquee los mejillones durante 1 minuto, retire y pase por agua helada unos minutos, luego escurra.
- Coloque los mejillones un bowl junto con la pimienta negra en grano previamente molida, sal, el **jugo** de *limón*, la salvia previamente picada y el aceite de oliva
- Cubra en bowl con papel film y reserve en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

Gelatina de campari

- Hidrate la **gelatina** en agua fría hasta que se ablande, luego escurra.
- Coloque el campari en una olla y lleve a fuego (no debe calentarse mucho, tibio), agregue luego la *gelatina* hidratada y mezcle hasta disolverla, añada azúcar y siga mezclando hasta disolver por completo
- Forre un molde cuadrado de 8 x 8 y 3cm de alto con papel film y vierta la mezcla de *gelatina*, reserve en la heladera durante 1 hora aproximadamente.
- Una vez firme desmolde y corte en cuadrados de 1x1 cm

Jugo de celery

- Corte los tallos de *apio* en trozos y coloque dentro de una juguera
- Coloque el extracto obtenido del *apio* en un bowl junto con el *jugo* de *limón*, *jugo* de *naranja* y azúcar, mezcle bien hasta disolverla.

Armado

- En una olla con aceite de oliva caliente fría las hojas de salvia, retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una copa martini coloque mejillones sin la marinación, luego vierta *jugo* de **celery** y cuadrados de *gelatina*.

Presentación

- Decore con las hojas de salvia fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-en-jugo-de-celery-con-gelatina-de-campary