

Pasta de mejillones con aderezo de melón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ensalada fría de legumbres

Aceto balsámico: 1 cdita.

Paté

Miga de pan: Cantidad necesaria

Perejil picado: 1 cdas.

Pimienta: A gusto

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa de melón

Sal: A gusto

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Melon: 1 Unidad

Perejil: 1 cda.

Varios

Tostadas:

Perejil:

Curry: 1 cdita.

Mejillones: 500 g

Pimentón: 1 cdita.

Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Paté

- Cocine los mejillones con el caldo.
- Elimine los que no se abrieron.
- En el vaso de la licuadora procese los mejillones pelados con el *ajo* picado, el *curry*, el *pimentón*, el *perejil* picado, la miga de pan, el caldo de cocción, la pimienta y el aceite de oliva.
- Vaya agregando más miga de pan hasta espesar la preparación.

Salsa de melón

- Realice un corte en el melón en forma de triángulo y ahueque.
- Pique la pulpa del melón y lleve a un bowl, condimente con sal, pimienta, *perejil* picado, *pimentón* y aceite de oliva.

Presentación

- Rellene el melón con el paté, encima vuelque la salsa de melón, espolvoree con *perejil* picado
- Acompañe con tostadas

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-de-mejillones-con-aderezo-de-melon>