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
Curry: 1 cdita.
Mejillones: 500 g

Salsa de melón

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Melon: 1 Unidad
Perejil: 1 cda.
Pimentón: 1 cdita.
Pimienta: A gusto

Varios

Tostadas:
Perejil:

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 acetie 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