

CREMA DE JUGO DE MEJILLONES Y COCO CON VERDURAS CRUJIENTES



INGREDIENTES

1,500 k mejillones
Pimienta en grano
Leche de coco
Nata líquida
3 zanahorias
3 ramas de apio

2 mazorcas de maíz
Pimienta de cayena
Azafrán

Hojas de apio

MODO DE HACERLO

Limpiar y cocer los mejillones al vapor con unas pimientos en grano. Retirar, sacar los cuerpos de mejillones de la concha y colar el caldo restante. Reservar.

Picar muy finamente las zanahorias y el apio. Hervir durante unos 5 minutos a la inglesa y mantener en agua fría.

Extender mantequilla sobre la mazorca de maíz y asar en el horno a 190° hasta que se dore.

Pesar y calcular el caldo de los mejillones (60%) y mezclar con leche de coco y nata (40%) Poner a calentar en una cazuela el caldo de mejillón con la leche de coco y la nata líquida suavemente, no debe hervir mucho. Añadir el azafrán e infusionar con la mezcla. Rectificar de sal.

Desgranar la mazorca de maíz.

En un bol o plato hondo disponer un poco de la zanahoria y del apio picado.

Repartir los granos de maíz y los cuerpos de los mejillones reservar.

Regar con el jugo de mejillones y crema de coco caliente.

Servir decorado con unas hojas de apio.

VARIANTES

Se puede servir con las verduras crudas sin escaldar, para dar contraste de texturas y más frescor. Sustituir por otros moluscos, como navajas, almejas, berberechos, caracolas. Sustituir la leche de coco por leche entera, la nata por leche evaporada o yogurt natural. Cambiar el azafrán por cúrcuma o curry. Utilizar leche de almendras.

CONSERVACIÓN

Guardar las verduras y el jugo por separado en la nevera 3 a 4 días.