

NOMBRE DEL PLATO: MEJILLONES CON CURRY		4
INGREDIENTES	CANTIDADES	ESTACIONALIDAD:
Mejillones	1 kg	PUNTOS CRÍTICOS:
Ajo	2 unidades	
laurel	1 hoja	
Vino Blanco	200 ml	
Aove	Cs	
Cebolla blanca	150 g	
Apio	150 g	
Puerro	150 g	
Curry en polvo	3 cucharaditas	
Nata	300 ml	
Huevas pescado	Cs	PRESENTACIÓN:
		GUARNICIÓN:
ELABORACION:		
<p>Cocemos al vapor los mejillones, con los ajos, laurel, vino blanco y dos vasos de agua, durante 10 min. Cortamos la verdura en brunoise, lo más pequeña posible y rehogamos con el aove, cuando tome color, añadimos el curry, rehogamos y cubrimos con la nata y el caldo de la cocción de los mejillones. Dejamos cocinar unos 15 min, añadimos a esta crema los mejillones más feos que tengamos, y pasamos por la turmix. Si fuera necesario, espesaremos la salsa hasta conseguir la textura de yema de huevo</p> <p>Montaje, poner crema de curry, mejillón y termina con huevas de pescado.</p>		
OBSERVACIONES	MATERIAL NECESARIO	