

# MEJILLONES GARAM MASALA



## Preparación

El primer paso es limpiar los mejillones concienzudamente.

En una sartén sofreír la cebolla a fuego lento hasta que quede transparente.

Una vez que la cebolla esté lista añadir las especias, remover y a continuación añadir la crema de leche.

Añadir los mejillones, tapar la sartén y una vez que empiecen a abrirse apagar el fuego.

En un plato, servir la salsa abajo y añadir los mejillones, rallar una lima por encima y exprimirla por encima. Cortar muy finita cebolla roja para poner encima junto a un poco de cilantro.

Los mejillones siempre comerlos recién hechos.

## INGREDIENTES

1 KG DE MEJILLONES  
1 LIMA  
2 CUCHARADITAS DE  
GARAM MASALA  
GUINDILLA  
CEBOLLA ROJA  
1/2 cebolla  
cilantro  
200 ml de crema de  
coco