

# MEXILHÕES À FRANCESA



## CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e a cenoura. Corte a cenoura, a chalota e o aipo às rodelas e coloque-os na taça do robot sem acessório.
2. Adicione o vinho branco, o caldo de peixe e 20 cl de água. Feche a tampa e coloque a panela de vapor. Junte os mexilhões e feche a tampa. Selecione o programa de vapor P2 durante 13 min.
3. Quando ouvir o sinal sonoro, retire a panela de vapor e reserve sem abrir a tampa.
4. Recupere o suco de cozedura dos mexilhões do coletor de sucos e deite-o numa saladeira, junte o suco da taça filtrando os legumes.
5. Para preparar o molho, lave a taça e coloque o acessório misturador. Deite a fécula de milho diluída com as natas, o sumo de limão, 12 cl de suco dos mexilhões e pimenta moída. Selecione o programa molhos na velocidade 6 a 80°C durante 6 min. Prove e retifique o tempero caso seja necessário.
6. Sirva os mexilhões divididos em 4 pratos fundos e regue com o molho.

## INGREDIENTES

- 1.5 KG MEXILHÕES LIMPOS
- 2 CHALOTAS
- 1 CENOURA
- MEIO RAMO DE AIPO
- 25 CL VINHO BRANCO
- 1 C. S. DE CALDO DE PEIXE
- 1 C. C. DE FÉCULA DE MILHO (5 G)
- 12 CL NATAS
- 1 C. S DE SUMO DE LIMÃO (10 G)
- SAL
- PIMENTA