Chowder de mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mejillones: 16 Unidades
Pimienta: A gusto
Eneldo: 1 cdita.
Hinojo: 1 Unidad
Echalottes: 2 Unidades
Perejil: 1 cda.

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* ponga los mejillones y el *ajo*, tape y lleve al fuego hasta que se abran.
- Cuando abren rescate los mejillones y el *jugo* de cocción.
- Corte la zanhoria, el *apio*, el *echalotte* y el *hinojo* en cubos pequeños.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee las verduras, agregue el *harina* y la *manteca*, revuelva bien.
- Incorpore el caldo y el *jugo* de cocción de los mejillones
- Remueva de tanto en tanto.
- Condimente con pimienta.
- Aromatice con *eneldo* y *perejil* picado.
- Sirva caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chowder-de-mejillones