elGourmet

Osumashi de Mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Consomé de Mejillones

Aceite de Sésamo: c/n
Hondashi: 10 grs
Sal: c/n
Tofu: 100 grs
Cebolla de verdeo: 100 grs
Mejillones: 50 grs
Fondo de Pescado: 500 cc

Preparación de la Receta

- Sobre una cazuela colocar los mejillones vivos previamente lavados y llevar a cocción durante 5 minutos.
- Agregar fondo de pescado y reducir por unos 5 minutos.
- Pasar todo por un *tamiz* y separar los mejillones.
- Agregar en una olla el fondo de *mejillón* y hondashi.
- Servir en pequeños bols el consomé con unos mejillones
- Agregar la *cebolla* de verdeo al bies, el *tofu* y fina láminas de lima

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