

Sopa de conchas y coco

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caldo base

Anís etrellado: 2 Pétalos

Agua: 2 y 1/2 L

Clavo De Olor: 2 Unidades

Lemon grass: 1 Tallo

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Apio: 150 g

Hinojo: 150 g

Zanahoria: 150 g

Cabezas de langostinos: 500 g

Vino Blanco: 1/2 Taza

Brandy: 50 cc

Cebolla: 300 g

Ajo: 1 Cabeza

Guarnición

Cebolla de verdeo (la parte verde): 2 Unidades

Aceite De Oliva: 1/4 Taza

Ají picante: 1/2 Unidad

Fideos celofán: 100 g

Hongos shiitake secos: 8 Unidades

Ají dulce: 1/2 Unidad

Sopa

Mejillones: 16 Unidades

Extracto De Tomate: 1 cda.

Miso: 1 cda.

Apio: 150 g

Jugo de Naranja: 1/2 Taza

Zanahoria: 200 g

Leche de coco: 300 cc

Caldo base:

Preparación de la Receta

Caldo base

- Pique la *cebolla*, el *apio*, la *cebolla* de verdeo, la *zanahoria* y el *hinojo* en cubos parejos.
- Corte la cabeza de *ajo* en trozos regulares.
- Corte el lemon grass en rodajas finas y reserve.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue las verduras con el *ajo*.
- Incorpore las cabezas de *langostinos* y deje *dorar*.
- Agregue el brandy y desglase el fondo raspando con una cuchara de madera.
- Vierta el vino, el lemon grass, el clavo de olor, el anís estrellado y deje cocinar hasta que reduzca casi en su totalidad.
- Bañe con el agua y deje cocinar sobre fuego bajo hasta que reduzca a las 3/4 partes de su volumen.
- Cuele y reserve.

Sopa

- Corte el *apio* y la *zanahoria* en forma de rombos.
- En una *cacerola* disponga el caldo, agregue el *miso* y revuelva hasta que se disuelva.
- Incorpore la leche de coco, el *jugo* de *naranja*, el extracto de *tomate*, mezcle y lleve al fuego hasta que llegue al hervor.
- Integre los mejillones, el *apio*, la *zanahoria* y deje cocinar hasta que los mejillones se abran.

Guarnición

- Hidrate los *hongos* shiitake secos en agua caliente, escurra y corte en juliana.
- En una *cacerola* con agua hirviendo cocine los fideos celofán durante unos minutos, escurra y reserve.
- Procese el *ají* dulce y picante con el aceite hasta emulsionar.
- Pique finamente la *cebolla* de verdeo.

Presentación

- En el fondo de un tazón disponga juliana de *hongos* shiitake, verdeo picado, fideos celofán, cubra con la **sopa**, corone con dos mejillones abiertos y rocíe con el aceite de *ají*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-conchas-y-coco>