Sopa de Dedalitos con Mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Pimienta: c/n A gusto
Garbanzos: 1/2 Taza
Cebolla: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Romero: 1 Rama
Zanahoria: 1 unidad
Aceite De Oliva: c/n A gusto
Caldo de verduras: c/n A gusto
Dedalitos: 150 Gramos
Mejillones sin valva: 300 Gramos
Sal fina: c/n A gusto
Zapallo: 1/2 unidad

Aceite Picante

Aceite De Oliva: c/n A gusto
Jalapeño rojo: 1 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Romero: 1/2 Rama

Preparación de la Receta

- Rehogar en una olla con aceite de oliva *ajo* apastado, *cebolla*, *zanahoria* y *zapallo calabaza* en cubos por 5 minutos.
- Agregar *romero*, *condimentar* con sal, pimienta y añadir los mejillones sin valva .
- Agregar los dedalitos, cubrir con caldo de verduras caliente y dejar cocinar tapado por 15 minutos.
- Añadir los garbanzos y cocinar 1 minutos, tapar y apagar el fuego.

Para el Aceite Picante

- Agregar en una sartén *ajo* a la mitad, *romero*, jalapeño rojo en cuartos con las semillas, y
- Cubrir el fondo con aceite de oliva.
- Llevar a fuego por unos minutos hasta infusionar, enfriar y reservar.

Para el Armado

- Servir la **sopa** en plato hondo, terminar con queso parmesano rallado y aceite picante por encima

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-dedalitos-con-mejillones