

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>