Sopa de mejillones Billy-By



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Perejil picado: 10 g
Manteca: 40 g
Mejillones vivos con sus valvas: 2 k
Cebolla: 50 g
Apio: 20 g
Echalottes: 50 g
Manteca manie: 30 g
Crema de leche: 400 cc
Sal y pimienta blanca: A gusto
Fondo de Pescado: 200 cc
Vino blanco seco: 400 cc

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente con *manteca* saltee parte de la *cebolla* cortada en *brunoise*, una vez transparente incorpore los mejillones, *perejil* picado y desglace con vino blanco, tape la *cacerola* y cocine durante 3 a 4 minutos a fuego máximo, una vez que estén todos abiertos cuele reservando el liquido de la cocción, si algún *mejillón* permanece cerrado deséchelo.

Armado

- En otra *cacerola* caliente con *manteca* sude el resto de *cebolla* junto con el *echalotte* cortado en *brunoise*, sazone con sal, mezcle y una vez transparente incorpore el caldo reservado de la cocción de los mejillones, cocine durante 3 a 4 minutos y luego agregue el fondo de pescado, una vez que rompa el hervor incorpore la *manteca* manie, mezcle bien y deje espesar, luego agregue la *crema* de leche, deje reducir durante 3 a 4 minutos mas, agregue los mejillones 2 minutos antes de servir, sazone con sal y pimienta y mezcle.

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con *ciboulette* picado.

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