

# Sopa de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Puerro:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 300 cc

**Curry:** A gusto

**Manteca:** 25 g

**Estrella de anís:** 1 Unidad

**Echalottes:** 2 Unidades

**Mejillones:** 1 k

**Tomillo:** 1 cda.

**Hinojo:** 1/2 Unidad

**Champignones:** 200 g

**Laurel:** 1 Hoja

**Crema de leche:** 100 cc

**Fondo de Pescado:** 300 cc

**Pimienta:** 1 cda.

## Salsa

**Azafrán:** 1/2 Cápsula

**Crema de leche:** 2 cdas.

**Curry:** 1/2 cedita.

**Mayonesa:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Limpie los mejillones debajo del agua de la canilla.
- Pique finamente el *echalotte*, el *ajo*, el *tomillo* y el *laurel*.
- En una cacarola con aceite de oliva saltee el *echalotte*, con el *ajo* y las hierbas. Vierta el vino y los mejillones. Tape y deje cocinar durante 3 minutos.
- Cuele y reserve el *jugo* de cocción.
- Pele los mejillones, deseche los que no abrieron. Reserve 8 abiertos, pero sin *pelar*.
- Pase el *jugo* por un colador chino con un lienzo.
- Lleve nuevamente al fuego y agregue el fondo de pescado.
- Pique groseramente el *hinojo* y el *puerro*.
- Elimine el tronco de los champignones y pique groseramente.
- En una sartén con *manteca* saltee los champignones y las verduras.
- Incorpore a la **sopa** y continúe la cocción.

- Sobre el final de la cocción añada la *crema*, condimente con el *curry*, la estrella de anís y el *azafrán*.
- Agregue los mejillones.

## Salsa

- En un bowl mezcle las *especias* con la *crema* y la *mayonesa*.

## Presentación

- Sirva en platos hondos. Decore con un *mejillón* con la salsa por encima.

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