

Sopa Escocesa



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolleta: 1 unidad

LECHE ENTERA: 100 mililitros

Mejillones: 500 grs

Nuez Moscada: 1 Pizca

Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Agua: 125 mililitros

Cebollino: c/n

Mantequilla: 30 grs

Nata líquida: 100 mililitros

Pimienta: c/n

Salmón ahumado escocés: 150 grs

Preparación de la Receta

- Abrir los mejillones al vapor en una cazuela con un poco de agua y sal.
- Reservar los mejillones y colar el caldo.
- En una olla exprés con *mantequilla* y una pizca de aceite, sofreír la *cebolla* con la *mantequilla* y el aceite hasta que esté dorada y tierna.
- Añadir las patatas troceadas y rehogar bien hasta que los bordes empiecen a ponerse transparentes.
- Añadir el agua de cocción de los mejillones, la leche y la *nata*.
- Salpimentar y cerrar la olla durante 6 minutos aproximadamente, hasta que la *patata* esté tierna.
- Abrir la olla, incorporar los mejillones y el *salmón* en tiras finas a la **sopa**.
- Dejar que dé un hervor todo junto durante 5 minutos más a fuego suave.
- Rectificar el punto de sal y pimienta si es necesario y añadir una pizca de nuez moscada.
- Servir muy caliente y decorar con *cebollino* picado.

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