Velouté de mejillones



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Ajo: 2 Dientes
Mejillones: 500 g
Vino Blanco: 100 cc
Fumet de pescado: 100 cc
Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Eneldo: 1 cda.
Hojas de Hinojo: 1 cda.

Velouté

Azafrán: 1 Cápsula
Extracto De Tomate: 1 cda.
Fumet de pescado: 300 cc
Aceite De Oliva: 30 cc
Harina: 1 cda.
Hinojo: 1 Unidad
Crema de leche: 100 cc
Fondo de cocción de los mejillones reservado:

Preparación de la Receta

- Corte la *cebolla* doble ciselado.
- Pique el *ajo*
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente sude la *cebolla* y el *ajo* picado
- Deglase con el vino y deje evaporar el alcohol.
- Incorpore el fumet de pescado y los mejillones.
- Tape la *cacerola* y cocine a fuego hasta que abran los mejillones.
- Deseche los que no abrieron.
- Escurra los mejillones y separe de sus valvas.
- Reserve el fondo de cocción

Velouté

- Corte el *hinojo* en emincé.
- En una *cacerola* con aceite de oliva sude el *hinojo* hasta que tiernice.
- Incorpore la *harina*, el extracto de *tomate* y cocine a fuego medio durante 3 minutos.
- Integre el fumet con la ayuda de un batidor de mano.
- Incorpore el fondo de cocción de los mejillones y cocine a fuego suave durante 10 minutos.
- Pase a través de un colador chino y vuelva al fuego.
- Agregue el *azafrán*, la *crema* de leche cocine durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva la velouté en platos hondos con los mejillones.
- Espolvoree con hojas de *eneldo* e *hinojo*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/veloute-de-mejillones