

# 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>