

# Sopa cremosa de mejillones al tomillo



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Si quieres que la sopa quede más cremosa, sustituye la mitad de la leche por nata.

## Descripción:

Prepara una deliciosa sopa de mejillones aportándole un toque extra de cremosidad con un poco de leche o nata. El resultado merece la pena.

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Kg. De mejillones
- 500 cc. de leche entera,
- 30 gr. de mantequilla,
- 1 cebolla, 1 zanahoria,
- 1 Patata grande
- 1 hoja de laurel, 1 ramita de tomillo,
- Sal y Pimienta.

## Preparación:

### Paso 1

Limpiamos bien los mejillones y los ponemos en una cazuela con 300 ml. de agua. Tapamos y llevamos a ebullición. Cuando los mejillones se abran, los retiramos del fuego, los pasamos por un colador, reservando el agua de la cocción y los dejamos atemperar. En una olla ponemos la mantequilla y sofreímos en ella la cebolla. Cuando esté pochada, añadimos la zanahoria en rodajas y la patata, cortada en cuadraditos. Rehogamos durante un par de minutos y regamos con el caldo de cocción de los mejillones. Añadimos el laurel, el tomillo y

*salpimentamos al gusto. Cocemos durante 20 minutos, a fuego lento. Pasado ese tiempo, añadimos la leche y dejamos hervir 5 minutos más. Mientras tanto, quitamos las conchas a los mejillones y los añadimos a la sopa un par de minutos antes de retirar del fuego. Rectificamos de sal y pimienta y servimos bien caliente.*