

Sopa cremosa de mejillones al tomillo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Jose Saez



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.