

CREMA DE MEJILLONES AL VINO BLANCO



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

Creador: Alegna

✖ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Servir con un poco de cebolla frita encima

Ingredientes para 4 personas :

- - 1 k de mejillones
- - 200 ml de vino blanco
- - Una rama de perejil
- - Una rama de estragon
- - Una cebolla
- - Un diente de ajo
- - Una cucharada de arroz
- - 1 l de caldo de pescado
- -aceite de oliva y sal

Preparación:

Paso 1

Limpiar los mejillones. Calentar al fuego el vino blanco, el perejil y el estragon. Cuando rompa a hervir añadir los mejillones y dejar cocer unos minutos hasta que se abran. Separar los mejillones de las conchas y reservar junto con el caldo de abrirlos. Pelar y trocear la cebolla, rehogar con un poco de aceite y una pizca de sal, cuando esté ligeramente dorada añadir el ajo y rehogar unos minutos. Agregar el arroz, el caldo de pescado y el caldo de abrir los mejillones y cocer unos 20 minutos. Triturar con la mitad de los mejillones. Enfriar. Servir la crema fría con el resto de los mejillones.