

CREMA DE MEJILLONES



Ingredientes

Mejillones
Caldo de pescado
Ajo
Cebolla

Preparación

Primero limpiamos los mejillones y los ponemos a cocer con el diente de ajo, la pimienta, la chalota picada, sin nada de agua, solo al vapor, que así se irán abriendo y soltando caldito.

Con las espaldas, cabezas y verduras hacemos un caldo de pescado y reservamos.

Trituramos los mejillones sacados de las conchas y mezclamos con el caldo que ha salido al abrirse y el fumet. Guardaremos unos pocos mejillones enteros para decorar.

Pasamos el caldo por un colador para quitar los posibles trozos que no se hayan triturado bien.

Servimos caliente con los mejillones enteros para decorar.