

RecetaKA

CREMA DE PUERROS CON MEJILLÓN EN ESCABECHE

Ingredientes para 8 personas:

16 mejillones / 2 puerros / 1 cebolleta / 1 cogollo pequeño de coliflor / 200 ml de nata / 1/2 vaso de vino blanco / 1 l de caldo de verdura / 2 cdas de vinagre / aceite de oliva / sal / pimienta / 1 hoja de laurel / 1 cucharadita de pimentón / 2 dientes de ajo / romero fresco / cebollino



Elaboración de los mejillones en escabeche

1. Limpiar los mejillones de las impurezas y las barbas de las conchas. Descartar aquellos que estén rotos o abiertos.
2. Colocar en una olla grande el vino blanco, el vinagre, un chorro de aceite y los mejillones. Llevarlos a ebullición a fuego fuerte y tapados. Esperar aproximadamente 2 minutos hasta que abran.
3. Separar los mejillones de las conchas, desechando aquellos que no hayan abierto. Colocar los mejillones en el bol donde se va a realizar el escabechado. Reservar un vaso de agua de la cocción.

Para realizar el escabeche:

1. Filetear los ajos. Calentar el aceite de oliva junto con la hoja de laurel y dorar el ajo. Una vez dorado el ajo retirar del fuego y añadir el pimentón. Remover con una cuchara de madera para que no se queme y añadir el vinagre y el agua de cocción
2. Cubrir los mejillones con el escabeche, añadir el cebollino picado y dejar reposar durante 20-30 minutos aproximadamente.

Elaboración de la crema de puerros:

1. Envolver los puerros enteros en papel aluminio y hornear a 200 grados 10 minutos
2. En una olla cocinar la coliflor y la cebolleta troceada en el caldo de verduras. Una vez cocinado agregar los puerros horneados y salpimentar. Tapar y cocinar durante 5 minutos a partir de que empiece a salir el vapor. Triturar con la ayuda de una batidora. Añadir la nata, mezcla bien, colar y reservar. Colocar los mejillones en la base de un plato, añadir la crema caliente por encima