



## CREMA DE MEJILLONES

### INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 600 g de mejillón
- 2 unidades de huevo
- 50 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 100 ml de vino blanco
- 100 ml de nata líquida
- 2 g de pimienta molida
- sal
- 1 unidad de laurel
- 500 ml de caldo de pescado

### LA PREPARACIÓN

- Lavar y limpiar los mejillones (con la ayuda de un cuchillo o un estropajo).
- Poner en una cazuela con agua, sal, un chorrito de aceite y unas hojas de laurel. Tapar y dejar cocer, hasta que se abran los mejillones.
- Retirar del fuego. Reservar el caldo. Vaciar los mejillones.
- En un cazo calentar la harina, con la mantequilla, el caldo de los mejillones, el caldo de pescado y el vino. Salpimentar.
- Incorporar los mejillones, la nata líquida y las yemas de huevo. Dejar unos minutos.
- Retirar del fuego y triturar hasta conseguir una fina crema.
- En el momento de servir se puede adornar con un chorrito de nata



### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 11.5 g	Grasas 19.5 g
Kcal 275	Proteínas 9.4 g

líquida.