

CREMA DE MEJILLONES

INGREDIENTES

Para el recipiente Varoma

1 K y cuarto de mejillones frescos

1/2 l. de agua

SOFRITO:

150 g. de puerro (sólo la parte blanca)

50 g. de aceite

3 dientes de ajo

150 g. de tomate natural triturado

1 manzana verde Grand Smith, pelada y sin corazón

RESTO:

100 g. de bizcotes de pan

50 g. de anís seco (o Pernau)

2 pastillas de caldo de pescado

Pimienta recién molida

El agua que admita hasta llenar el vaso

PARA SERVIR:

6 mejillones que habremos reservado

Tomatitos Cherry partidos en rodajitas

PREPARACION:

Limpie los mejillones y deposítelos en el recipiente Varoma. Reserve.

Ponga en el vaso de la Thermomix $\frac{1}{2}$ l. de agua y prog. 6 min., temp. Varoma, vel. 2. Cuando acabe, coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera y proa. 12 min. temp. Varoma, vel. 2.

Acabado el tiempo, saque y reserve el líquido del vaso. Saque los mejillones de su concha quitándoles el borde negro que les rodea. Resérvelos, separando 6 de ellos para servir.

Ponga en el vaso los ingredientes del sofrito y proa. 10 seg. vel. 5. Baje lo que haya quedado en las paredes con la espátula y vuelva a programar 10 min. temp. Varoma, vel. 2. Cuando termine, añada los mejillones, los bizcotes, el anís, y un poco del agua reservada y proa. 2 min. en vel. 9 para que se triture bien. Baje los restos de las paredes con la espátula y añada el resto del líquido, los calditos, y la pimienta, mezcle 30 seg. en vel. 9. A continuación, proa. 10 min. temp. Varoma, vel. 2.

Cuando termine añada agua hasta llenar el vaso y mezcle 20 seg. en vel. 6. Rectifique la sazón.

Para servirlo trocee los mejillones dejándolos menuditos, eche la crema en tazas de consomé, ponga en el centro un bizcote pequeño y sobre él una rodajita de tomate con trocitos de mejillón por encima. Sírvalo muy caliente.

NOTA: También puede espolvorear con perejil picado si lo desea.