



VICHYSOISE DE CALABAZA Y MEJILLONES

INGREDIENTES

(Para 4 personas)
400 gr de calabaza
1 patata
1 cebolla
50 gr de mahonesa
50 ml de nata
1 lata de mejillones en escabeche
Sal y pimienta al gusto

ELABORACIÓN

Picamos y rehogamos la cebolla sin que coja color. Añadimos la patata pelada y troceada con la calabaza. Agregamos agua, justo para cubrirlo todo, y cocemos a fuego suave durante 25 minutos. Trituramos todo y dejamos que se enfríe. Echamos la nata y salpimentamos al gusto.

Abrimos la lata de mejillones y mezclamos el escabeche que contiene con la mahonesa.

Colocamos una cucharada de mahonesa en medio del plato y los mejillones por encima. Terminamos poniendo la crema fría alrededor.



PRECIO
BAJO



TIEMPO
45'



DIFICULTAD
6/10



SALUDABLE
8/10