



# SOPA DE CEBOLLA CON MEJILLONES Y ALMENDRAS

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**500 gr Mejillones frescos**  
**1 L Agua**  
**100 ml Vino blanco**  
**3 Cebollas**  
**100 gr Almendras laminadas**  
**6 granos Pimienta**  
**1 Chalota**  
**1 Tomate**  
**Aceite de oliva (para rehogar)**

## ELABORACIÓN

Lavamos los mejillones y los ponemos en una cazuela añadiendo la pimienta, el vino y la chalota picada. Los tapamos y dejamos que cuezan durante 5 minutos hasta que se abran. Separamos la concha de la carne y colamos el caldo obtenido. Reservamos.

Picamos las cebollas en juliana y las ponemos a rehogar con aceite, hasta que caramelice. Agregamos el tomate, rallado, y lo dejamos hasta que se evapore el agua.

Añadimos la mitad de las almendras. La otra mitad la tostamos aparte en el horno. Echamos el agua y el caldo de los mejillones a la mezcla y dejamos cocer durante 30 minutos.

Calentamos los mejillones y los colocamos sobre el plato. Añadimos la almendra tostada al horno por encima y sacamos la sopa aparte.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
50'



DIFICULTAD  
4/10



SALUDABLE  
6/10