

Crema de mejillones con cubierta de hojaldre



La receta original es de Karlos Arguiñano, aunque yo he ajustado un poco las cantidades y algún otro pequeño detalle. La cubierta de hojaldre la podéis adaptar a otras recetas de sopas o cremas que adquirirán un aspecto mucho más elegante y festivo.

Ingredientes para 4 personas

2kg de mejillones, 1 cebolla, 2 zanahorias, un puerro, 2 cucharadas de salsa de tomate, 1/4 de barra de pan, 1 vaso de vino blanco, una copita de brandy, estragón, aceite de oliva, sal, 1 lámina de hojaldre, 1 huevo pequeño

Limpiamos bien los mejillones y los ponemos al fuego en una cazuela con el vino y dos vasos de agua, tapamos y cuando se abran los retiramos de la cazuela y colamos el caldo que reservamos. Cortamos el pan en rebanadas y lo tostamos en el horno o en una tostadora.

Sofreímos en una cazuela con un poco de aceite la cebolla, las zanahorias y el puerro, todo cortado en trozos pequeños. Cuando todo esté pochado, añadimos la salsa de tomate, el pan troceado, el estragón, el caldo de cocer los mejillones y la mitad del brandy. Sacamos el gajo de los mejillones de las valvas y los añadimos al caldo, reservando dos o tres por persona. Cocemos durante unos veinte minutos. Probamos y sazamos.

Salteamos los mejillones que habíamos reservado en una sartén con un poco de aceite, añadimos el resto del brandy y flameamos, cuando se apaguen las llamas retiramos del fuego y los repartimos en cuatro cuencos.

Pasamos todo el contenido de la cazuela a una batidora y trituramos bien hasta que quede una crema bien fina, la repartimos en los cuencos y la dejamos enfriar. Cuando la crema haya perdido el calor, recortamos cuatro discos de hojaldre algo mayores de la circunferencia de los cuencos. Pintamos el borde de los cuencos con huevo batido y colocamos los discos de hojaldre sobre ellos pegando bien los bordes. Guardamos en el frigorífico al menos 15 minutos.

Veinte minutos antes de la hora de servir, precalentamos el horno a 200°. Cuando el horno esté caliente, sacamos los cuencos del frigorífico y pintamos el hojaldre con huevo. Los metemos al horno y horneamos durante unos 15 minutos, hasta que el hojaldre esté bien inflado y dorado. Servimos inmediatamente.