

Chupe de Mejillones



Ingredientes

- 1 kg carne de mejillones
- 1/2 taza vino blanco (o cerveza blanca ligera)
- 2 cebollas medianas picadas en cubitos
- 2 tazas caldo de mejillones
- 2 cdas. ají color
- 1/2 cdta. comino molido
- 5 cdas. soperas de leche en polvo
- 4 cdas. de queso rallado.
- Sal y pimienta a gusto
- 2 cdas. aceite vegetal
- 1 pimentón rojo picado fino en cuadraditos
- 2 dientes de ajo picados finos
- 3 tazas de agua
- 1 cdta. orégano
- Perejil picado fino a gusto
- 2 tazas de pan rallado (o tres marraquetas y media)
- 1 huevo cocido rallado (opcional)

Preparación

Cocer los mejillones en 1 litro de agua con sal. Reservar los mejillones y el caldo de la cocción por separado.

Disolver la leche en polvo en 3 tazas de agua.

Sofreír en aceite a fuego medio la cebolla, el ajo y el pimentón rojo, hasta que la cebolla esté transparente.

Incorporar el ají color, el orégano y el comino. Condimentar con la sal y la pimienta.

Agregar el vino blanco y las 2 tazas de caldo de mejillones y dejar cocinar durante 10 minutos. Precalentar el horno a fuego máximo.

Licuar el pan, la leche y el queso rallado en una juguera.

Agregar a la preparación y revolver constantemente.

Agregar el perejil picado, los mejillones y mezclar bien para incorporar todos los ingredientes. Reservar.

Vaciar la mezcla en recipientes individuales de greda (o a una budinera) y espolvorear el queso por encima a gusto. Se puede agregar también un huevo cocido rallado.

Gratinar durante 5 a 10 minutos. Retirar del horno, dejar reposar dos a tres minutos y servir.