

VAINAS SALTEADAS CON MEJILLONES **Y CEBOLLA MORADA**

INGREDIENTES:

1. 150 GR VAINAS
2. 50 GR MEJILLONES
3. 75 GR DE CEBOLLA MORADA
4. 1 DIENTE DE AJO
5. 1 PATATA
6. CALDO DE MARISCO
7. SAL
8. PIMIENTA
9. ACEITE
10. LIMÓN
11. VINO BLANCO
12. HARINA DE TRIGO

Elaboración:

Cocemos las vainas en caldo hasta que estén un pelín tiesas ya que luego le daremos otro hervor, las sacamos del caldo, refrescamos y reservamos.

Cocemos al vapor los mejillones con una pizca de limón y chorro de vino blanco hasta que se abran, sacamos la carne y desechamos las cáscaras.

Pelamos y picamos la cebolla y junto el ajo lo rehogamos con aceite, añadimos un chorrito de vino, una pizca de pimentón y dejamos reducir. Añadimos la harina tamizada y vamos añadiendo el caldo de marisco poco a poco hasta hacer una veloute ligera, añadimos la patata pelada y cascada y dejamos hervir todo.

Añadimos las vainas y seguido los mejillones, dejamos cocer durante 8-10 minutos y rectificamos de sal y pimienta.

Montaje;

En un bol o plato hondo añadimos las vainas, las patatas y los mejillones e intentar que valla todo en su proporción.

Decoramos con perejil picado.