

Sopa de puerros al cava

Escrito por Paloma -
Domingo, abril 17, 2016



Hoy tengo algo muy grande para celebrar. Os acordáis cuando brindamos por una boda muy especial, con un [vino de naranja](#) casero?

El miércoles día 13 de este mes de abril, llegó la primavera a nuestra familia; a las 23:40 h, nació *Sofía*!: nuestra nueva sobrina nieta.

Eso merecía un buen cava: [brut nature reserva Celler Vell](#). Con poco más de un vaso de este cava, preparé un plato: **Sopa de puerros al cava**, digno para celebrar la mejor de las fiestas. El resto de la botella se nos ha ido brindando por *Sofía*, por la alegría y por las ganas de vivir.

No os escandalicéis de que sea ya una tía abuela... mi parentesco viene por parte de mi marido, que se

lleva 10 años con su hermano (el abuelo de la niña en cuestión). Un “trocico carne” (la nena) que no viene con un pan bajo el brazo, porque es ella misma un trocito de pan.

Llegó tras doce horas desde que su madre rompió aguas; su padre se puede decir que parió también... *el Santo Varón* estuvo cada segundo pendiente de sus dos princesas.

Por fin nació. Ya está aquí nuestra segunda gran alegría! Hace 5 años llegaba nuestro primer sobrino nieto, *Manuel*. Ahora tiene una primita y nosotros alegría desbordada...

Os invito a brindar con nosotros por los niños, porque son nuestro futuro, la esperanza del mundo y la más bella muestra de Amor.

Receta Sopa de puerros al cava

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 6 raciones)

2 kilos de mejillones

4 puerros

150 g de mantequilla

300 ml de [cava brut](#)

600 ml de agua

300 ml de nata líquida

Azafrán en hebra

Sal y pimienta

El zumo de medio [limón](#) o un poquito más, si éste es pequeño

[Cilantro](#) fresco

Preparación

Limpiamos los mejillones y los ponemos a cocer en una olla junto con el jugo del limón.

Mientras, pelamos, limpiamos y troceamos los puerros en forma de juliana (a tiritas muy finas y alargadas).

Una vez abiertos los mejillones, los retiramos del fuego y separamos la carne de las valvas (conchas del mejillón), que desechamos. Colamos el caldo sobrante de haber cocido los mejillones. Reservamos.

Ponemos de nuevo la cazuela limpia al fuego mínimo. Agregamos la mantequilla, que se irá deshaciendo con el calor. Entonces añadimos los puerros cortados en juliana, rehogamos. Una vez blanditos los puerros, incorporamos los mejillones reservados, subimos el fuego y añadimos el cava. Dejamos unos minutos con el fuego fuerte para que el alcohol se evapore y el líquido reduzca un poco.

Agregamos el caldo que teníamos colado y reservado (el de haber cocido los mejillones) e

inmediatamente, el agua. Tapamos y bajamos el fuego a medio gas y dejamos cocer 10 minutos.

Espolvoreamos un pellizco de azafrán en hebra, volvemos a tapar y permitimos que cueza de nuevo otros 5 minutos.

Bajamos el fuego, echamos la nata y dejamos a fuego mínimo durante 5 minutos (la nata no debe hervir).

Probamos y condimentamos con sal y pimienta.

Espolvoreamos con cilantro fresco picado.

Nota: Para servir, ha de estar caliente y ponerla en plato hondo. No se debe congelar, porque perdería la textura, pero permite dejarla hecha de un día para otro, guardarla en frigorífico y calentar antes de emplatar.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [Cómo limpiar mejillones](#)

También te puede interesar:

Esgarraet

Tartar de bonito

Tostas de cordero al estilo marroquí

PDF generado por
Kalin's PDF Creation Station