Sopa de nopal y pistacho verde con navajas, mejillones y caracoles de mar

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 4 personas)

- 3 navajas cocidas
- 12 mejillones hervidos
- 16 caracoles de mar

Para la sopa fría de nopal:

- 30 gr agua de mar
- 50 gr aceite virgen extra Torclum
- 1 c/c espirulina
- 1 ajo escaldado
- 300 ml agua mineral
- 1 C/s Forvm chardonnay
- 1 chalota escaldada
- 50 gr nopal fresco
- Menta fresca
- 150 gr pistacho verde
- 100 gr jugos de las conchas al abrir

Para el cremosos de aguacate:

- 1 aguacate
- 1 C/s aceite oliva virgen extra

- Sal
- 1 C/c Forvm chardonnay

/ Preparación

Preparación

-Abrir los moluscos, enfriar, cortar y guardar su agua de cocción.

-Poner en la thermomix todos los ingredientes de la sopa y colar con un chino fino. Mantener muy frío, poner a punto de sal y vinagre.

-Triturar el aguacate con estos ingredientes y poner en la manga.

-Montar en un plato sopero con manga un cordón de cremoso de aguacate, disponer los moluscos alrededor del aguacate cremoso, decorar con unas hierbas como menta, hojas de hinojo o albahaca. Poner en el centro la sopa fría y decorar con unas gotas de aceite de oliva.