Зупа із мідіями по-каталонськи

Зупа з мідій по-каталонськи є чудовим літньо-осіннім рецептом, що ідеально підходить для вечері з друзями.

М’ясо мідій — це «коктейль» з корисних речовин, смачний делікатес, цінний дієтичний продукт.

Дуже важливо, щоби мідії були свіжими і вирощеними у сприятливих регіонах. Завжди варто купувати їх в перевірених місцях, ретельно перебирати і промивати й одразу готувати та їсти.

У багатьох країнах, зокрема у Франції, Бельгії, Японії, цих молюсків розводять штучно, на спеціальних фермах. Першими, ще в 13 столітті, «вирощувати» мідії навчилися ірландські моряки: молюсків з ікрою вони садили на опущені в море дубові стовпи, а через півтора року ті виростали до потрібних розмірів.

Каталонія — це історична область у Південно-Західній Європі, яка сформувалася на базі кількох графств у часи Карла Великого. До середини XVII ст. ця провінція зберігала свою цілісність. У 1659р. за Піренейськими домовленостями була розділена між Іспанським і Французьким королівствами.

Сьогодні Каталонія має автономний статус у складі Іспанії. Хоча у каталонської кухні є свій унікальний смак і аромат, вона як і раніше є частиною середземноморської гастрономічною традиції з її трьома класичними інгредієнтами: борошном, олією та вином. Національною стравою каталонської кухні вважають аскуде́лью – це м’ясний бульйон із локшиною, в якому варилися м’ясо та різні овочі (картопля, морква, квасоля, ріпа тощо).

Традиційна страва – варене м’ясо різних сортів, або ковбаса із картоплею та квасолею – корнадалья. М’ясні ковбаски (embotits) є суто каталонською перекускою. Зазвичай на сніданок подають саме хліб з помідором по-каталонськи (pa amb tomàquet). Зупки у каталонців дуже поширені, зокрема кремовидні на молоці.

У Каталонії кілька видів місцевих солодощів і випічки, в основному з марципану або з крему як крем-брюле. В якості важливого доповнення до основних страв та десерту подається келих каталонського вина – червоного,

білого, рожевого столового або просто десертного (ranci).

- 1кг мідій
- 1 цибулина
- 2 зубчики часнику
- 1 кг достиглих помідорів-слив
- 1 чарочка грапи
- 100 гр черствого хліба
- 3 гілки петрушки
- 4 столові ложки оливкової олії
- дрібка меленої кориці
- сіль, перець

Очистити мушлі мідій від бороди-волокон, почистити зовні і промити у проточній воді декілька разів.

Покласти мідії у велику каструлю, додати 2 ложки олії, декілька кружечків цибулі, зубчик часнику та 2 гілки петрушки. Накрити кришкою і варити до повного відкриття мушель – 5 -7 хв. на середньому вогні.

> *До мідій не потрібно додавати води, у них є багато води та свого соку який вони випустять при готуванні.*

Тим часом, обдати кип’ятком помідори, зняти шкірку і нарізати шматками.

Коли мушлі мідій відкрилися, відставити каструлю, зцідити відвар в посудину та зберегти його.

Залишену цибулю мілко посікти і підрум’янити в іншій каструлі з 2 ложками олії. Додати шматки помідорів, потушити 5 хвилин, полити грапою та відваром від мідій. Додати до зупи подрібнений хліб та готувати в закритій каструлі 10 хвилин.

За допомогою блендера збити суп у крем. Якщо суп-крем буде густим , розвести його кип’ятком. Посолити і поперчити за смаком.

Вийняти м’ясо мідій із мушель, залишаючи декілька для декорації. В

приготовлену зупу покласти м’ясо мідій, посічену петрушку із залишеним часником та дрібку кориці для смаку.

Подавати суп гарячим із залишеними цілими мідіями і декількома краплями олії.