



Recetario

MEJILLONES RELLENOS (TIGRES)

INGREDIENTES:

1 kilo de mejillones
Laurel
Sal gorda
1 litro de leche
1 cebolla
200gr de langostinos
200gr de harina
Nuez moscada
Pan rallado
Huevo



PASO A PASO:

Primero limpiamos los mejillones y los cocemos al vapor con un poco de agua, sal y laurel.

Sacamos la carne del mejillón y reservamos las cáscaras y el caldo.

Cortamos la cebolla y los mejillones muy pequeño, pelamos los langostinos y los picamos. En una cazuela ponemos un chorro de aceite de oliva, echamos la cebolla, la pochamos bien sin que se queme. Después añadimos los langostinos y los mejillones. Lo dejamos hacer cinco minutos, añadimos harina disolviéndola bien, una pizca de nuez moscada y sal. Añadimos leche poco a poco batiendo como para hacer una bechamel, echamos también un poco de caldo de cocer los mejillones y seguimos batiendo hasta tener una masa. La dejamos enfriar.

A continuación rellenamos las cáscaras de los mejillones, pasamos por huevo batido y por pan rallado. Los freímos en una sartén con abundante aceite.

Presentación:

En un plato ponemos una cama de canónigos y los colocamos encima.

