

# **MEJILLONES TIGRE**

## **Ingredientes**

- ✓ Mejillones..... 1 kg
- ✓ Caldo de mejillones.....Jugo sobrante de los mejillones
- ✓ Leche ..... 250 ml
- ✓ Cebolla ..... 1 unidad
- ✓ Harina de trigo ..... 80 gramos
- ✓ aceite de oliva virgen ..... 80 ml
- ✓ Pimentón picante..... 1 cda
- ✓ Sal..... c/n
- ✓ Perejil fresco picado..... 1 cda
- ✓ Aceite de girasol.....500ml
- ✓ Harina + huevo + pan rallado ..... Empanado

## **Elaboración**

1. Limpiar bien los mejillones, usaremos la concha. Colocar dentro de una cazuela y añadir 150ml de agua, dejar cocinar al vapor hasta que estén abiertos. Retirar la carne del mejillón y reservar por separado.
2. Realizar una bechamel: Pochar la cebolla en brunoise, añadir la harina y cocinar, añadir la leche, y caldo de mejillones bien colado. Agregar la carne de mejillones picada en brunoise, pimentón, perejil y rectificar de sal. Trabajar la bechamel hasta que se despegue del recipiente al fuego. Reservar en frío.
3. Llenar la concha con bechamel y empanar (harina + huevo + pan rallado).
4. En abundante aceite de girasol (gran fritura) freír los mejillones. Sacar sobre papel absorbente.