



Consejo del chef

Pasar la bechamel a una fuente para que se enfríe antes de rellenar las conchas de los mejillones.

Raciones para 2

1 kg Mejillones
1 Cebolla
1 Diente de ajo
Aceite de oliva
2 cdas Tomate frito
100 ml Vino blanco
80 gr Mantequilla
100 gr Harina de trigo
250 ml Leche
250 ml Caldo de cocer los mejillones
Sal
Pimienta negra
Nuez moscada
2 Huevos
Pan rallado

- 1** Limpiar muy bien los mejillones y retirar las barbas con ayuda de una puntilla. Colocar en una bandeja y llevar al horno con el programa 100% vapor hasta que se abran. Sacar de las conchas y reservar. Guardar el caldo que han soltado los mejillones.
- 2** Picar la cebolla y el ajo y rehogar en una sartén con aceite de oliva. Una vez tierna, añadir el tomate frito y el vino blanco. Cocinar hasta que se evapore el alcohol. Añadir la carne de los mejillones picada y reservar.
- 3** Preparar una bechamel fundiendo la mantequilla en un cazo. Añadir la harina y cocinar unos minutos antes de agregar la leche y el caldo de los mejillones. Remover con unas varillas y cocinar hasta que espese. Añadir el sofrito anterior a la bechamel, mezclar y sazonar con sal, pimienta negra y una pizca de nuez moscada.
- 4** Una vez rellenas, pasar por huevo batido y pan rallado y freír en abundante aceite.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mejillones-tigre/>

