Mejillones rellenos

Nombre de la receta

Mejillones rellenos

Tiempo

2 Horas

Dificultad

Media

Personas

4

Alérgenos

- Gluten
- Huevo
- Moluscos
- Leche

Descripción

Mejillones tipo tigre rellenos de mejillón y verdura y rebozados

Lugar originario de la receta

Galicia

Ingredientes

- 1 Kilo de mejillones

- 1 pimiento verde grande
- 1 cebolla grande
- 3 dientes de ajo
- 1 tomate
- al gusto de sal
- 300 mililitro de aceite
- 4 huevos
- 200 gramos de harina
- 100 gramos de pan rallado
- 1/2 litros de leche
- al gusto de pimienta
- al gusto de nuez moscada
- 75 mililitro de vino blanco

Pasos

1 Realizar esta receta no es demasiado complicado pero se necesita tiempo. Como estamos en época de buenos mejillones y baratos merece la pena hacerlos algún día. En primer lugar pondremos los mejillones en un recipiente con una pizca de agua para que se abran al vapor. En cuanto se abran apartamos los mejillones. Por supuesto, antes los debemos haber limpiado muy bien pues utilizaremos las valvas para rellenarlos.

2 Una vez abiertos procedemos a sacar los mejillones reservando el jugo que hayan soltado y las conchas. Picamos los mejillones en trozos no demasiado pequeños para encontrárnoslos luego y reservamos.

3 En una sartén de base ancha, ponemos 3 cucharadas de aceite de oliva y ponemos a pochar la cebolla, el pimiento y los ajos bien picaditos.

4 Una vez estén pochados, añadimos el tomate pelado y partido en daditos. Salamos un poco y dejamos hacer hasta que el tomate se haya hecho.

5 A continuación añadimos la carne de mejillón junto con una copita de vino blanco. Removemos durante un par de minutos y esperamos a que evapore el alcohol.

6 Reservamos lo anterior y pasamos a hacer una bechamel espesita. Ponemos 5 cucharadas de aceite de oliva en una cacerola y cuando esté caliente añadimos 3 cucharadas soperas de harina. La hacemos en el aceite para que luego no sepa a cruda removiendo con una varilla. A continuación vamos añadiendo la leche poco a poco. Podemos utilizar mitad de leche y la otra mitad del jugo que han soltado los mejillones una vez colado. Salpimentamos la bechamel y añadimos un poquito de nuez moscada. La bechamel debe quedar suelta pero a la vez espesa.

7 A continuación añadimos la bechamel a los mejillones con verdura y removemos a fuego mínimo durante unos minutos para que se ligue bien. Cuanto mejor la liguemos más fina quedará la masa.

8 Ahora dejamos enfriar la masa y la guardamos en frigorífico por un mínimo de unas 4 horas (este tiempo no lo hemos incluido en el que se tarda en hacer la receta). Con la masa bien fría pasamos a rellenar las valvas de los mejillones con ayuda de una cucharita.

9 Ahora rebozamos cada mejillón en harina y huevo.

10 Y en pan rallado.

11 Por último añadimos aceite de freír al gusto en un recipiente hondito y vamos friendo nuestros mejillones con el fuego no excesivamente fuerte para que se caliente por dentro pero no se queme el pan rallado.

12 Ya tenemos listos nuestros mejillones para comer calentitos o fríos si queremos, que también están ricos.

Observaciones o consejos

Debemos tener cuidado con la sal puesto que los mejillones sueltan también.

Autor

Matilde Linares