Tigres del Kasko

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mar Arias



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Aperitivo
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 kg. de Mejillones
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento verde
- 2 cucharadas de Tomate frito
- 500 ml. de Leche
- 2 Huevo
- 2 cucharadas el rebozado de Harina
- Pan rallado
- 100 ml. de Vino blanco
- 2 Guindilla cayena
- 3 cucharadas el de freír de Aceite de oliva
- Sal
- 1 cucharadita de Perejil picado
- Pan rallado

Preparación:

Paso 1

Limpia los mejillones. Pon el vino en una cazuela y añádelos. Tápalos y cuécelos hasta que se abran. Separa las conchas de la carne y pícala. Pica finamente la cebolla y el pimiento y pon a pochar en una sartén con una cucharada de aceite. Agrega las guindillas de cayena y cuando esté bien pochado, retira las guindillas e incorpora la carne de los mejillones y la salsa de tomate. Cocina todo brevemente y deja templar. Para la bechamel, pon 2 cucharadas aceite en una sartén, añade 2 cucharadas de harina, rehógala bien y vierte la leche (fría) poco a poco sin dejar de batir. Cocina hasta que espese y agrega el perejil picado. Rellena las cáscaras de mejillón con la farsa y cúbrelos con la bechamel. Deja que la bechamel endurezca y pásalos por harina, huevo y

pan rallado. Fríelos en una sartén con aceite, escúrrelos sobre papel absorbente de cocina.