



MEJILLONES TIGRE FOR SHARING



INGREDIENTES

- 90 G HARINA
- 80 G ACEITE DE OLIVA
- 500 ML LECHE
- 24 U MEJILLONES GRANDES (4/6 U X PERSONA)
- 100 ML VINO BLANCO
- 120 G HARINA DE TRIGO
- 3 HUEVOS
- 200 PAN RALLADO

PREPARACIÓN



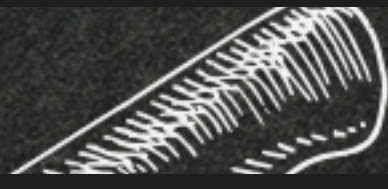
1 Limpiamos los mejillones quitando todas las barbas del mejillón. Calentamos una sartén profunda, agregamos los mejillones y el vino. Tapamos un par de minutos hasta que estos se abran. Los que no lo hagan, los desechamos. Reservamos y abrimos los mejillones. Picamos su carne y reservamos.



2 En una olla pequeña, ponemos el aceite a calentar y agregamos los mejillones picados en daditos muy pequeños. Doramos levemente y agregamos la harina poco a poco y calentamos todo hasta tostar la mezcla.



3 Cuando ya tengamos el "rouge" vamos agregando la leche tibia poco a poco resolviendo nuestra mezcla y cuidando que no queden grumos (bechamel). Cocemos todo un par de minutos asegurándonos que la harina no esté cruda. Ponemos en una fuente aceitada y llevamos a la nevera por un mínimo de 12h.



4 Calentamos el aceite en una sartén profunda. Ponemos los huevos en un bowl y batimos. Pasamos los mejillones por harina, huevo y pan rallado al momento de freír. Hacemos en el aceite por tandas para cuidar que la temperatura y fritura sean correctas.



5 Una vez dorados los mejillones ponemos en papel absorbente para eliminar exceso de grasa. Ponemos los mejillones en una cesta, plato o bandejita. Servimos en caliente.

¡Disfrútalo!