

Será por recetas



Mejillones rellenos

Mariscos

 4 Personas

 30 Minutos

 Media

 Enviada el 24/10/2012

Ingredientes

- 2 kg de mejillones
- 1 tazón de bechamel
- 1 plato de pan rallado
- Aceite
- Sal

Elaboración

Hervir los mejillones limpios en un fondo de agua con sal, hasta que se abran bien.

Enfriarlos después, y separar las valvas sin tirarlas.

Picar los mejillones en trozos pequeños y echarlos sobre la bechamel, dando vueltas.

Dejar enfriar la bechamel un buen rato. Luego rellenar las valvas con la masa con ayuda de una cuchara.

Poner la freidora al fuego con aceite abundante. Rebozar en el pan rallado los mejillones, uno a uno, y freírlos hasta que tomen un color dorado. Servir aún calientes.



Autor receta de Mejillones rellenos

Esgarraet

 55 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 22/05/2012