



Atelier de Cocina

MEJILLONES TIGRE



Ingredientes (para 6 pax, aproximadamente 40 piezas):

1,5 kg. de mejillones

2 cebollas medianas

1 puerro

2 dientes de ajo

250 grs. de jamón serrano cortado en tacos pequeños.

80 grs. de harina

80 grs. de mantequilla

$\frac{1}{2}$ litro de leche entera (se puede sustituir $\frac{1}{4}$ de leche + $\frac{1}{4}$ del caldo de abrir los mejillones).

1 pizca de nuez moscada

1 pizca de pimienta

1 pizca de sal (con cuidado por el jamón)

Tabasco $\frac{1}{2}$ cucharadita de café si los queréis un poco picantes. Mucho incorporar más.

1 dl. de aceite de oliva.

Huevo, pan rallado y aceite de oliva para freír en sartén.



Atelier de Cocina

Elaboración:

Lavar los mejillones en agua fría y quitarles todas las barbas que vengan incrustadas. Hay que tener en cuenta que una concha limpia es lo que vamos a usar como base para nuestros tigres, así que es importante que no haya restos de ninguna impureza.

Ahora ponemos a calentar una olla grande con agua (más o menos unos 300 ml.) y cuando el agua comience a hervir ponemos los mejillones con una hoja de laurel. Los vamos a dejar cocer de 3-5 minutos o hasta que se abran. Una vez abiertos los retiramos de la cazuela. Dejamos enfriar y reservamos. Si queréis el agua de cocer los mejillones la podéis guardar.

Separar los mejillones de las conchas uno por uno y reservar por un lado las cáscaras y por otro la carne de nuestro mejillón.

Picar la carne en trocitos pequeños y reservar.

Cortar la cebolla, el puerro y el ajo en brunoise.

Poner un poco de aceite en una sartén y pochar las hortalizas.

La bechamel: calentar la leche sin que llegue a hervir.

En otro cazo poner la mantequilla hasta que se derrita. Añadir la harina tamizada a la mantequilla y ligar la harina (es la Roux) y dejar que se mezclen. Es importante que hagamos bien la harina para que no nos coja todo sabor a harina.

Echar la leche caliente en el cazo con la harina y la mantequilla, añadir la sal, la pimienta al gusto y un poco de nuez moscada.

Remover para eliminar cualquier grumo que pueda aparecer.

Mezclar la bechamel con la carne de los mejillones picadita, con el jamón a taquitos, con la cebolla, puerro y ajo pochados y la salsa Tabasco.

Rellenar las cáscaras de los mejillones. Enfriar y luego meter en la nevera. Tapar



Atelier de Cocina

la masa con film transparente. Lo suyo es hacerla de un día para otro, así los sabores serán más intensos.

Batir los huevos y ponerlo en un bol. Preparar otro de pan rallado.

Pasar por huevo y pan rallado. Freír en abundante aceite. Escurrir en papel absorbente.

Es importante no poner unos encima de otros ya fritos.