

Receta de Mejillones Rellenos "Tigres"

07 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta riquísima receta de **Mejillones Rellenos**, también llamados **Tigres**, resultan un plato exquisito como aperitivo o también para vuestras cenas rápidas, os recomiendo que los preparéis y seguro que os van a encantar.

Ingredientes

- Mejillones (un kg aproximadamente)
- Filete de rosada (uno)
- Gambas peladas (250grs)
- Cebolleta (una mediana)
- Ajos (tres dientes)
- Pimiento verde (uno pequeño)
- Tomate frito (100grs)
- Harina (dos cucharadas soperas)
- Leche (un vaso)
- Vino blanco (100ml)
- Laurel (una o dos hojas)
- Aceite de oliva
- Huevo batido
- Pan rallado

Modo de Preparación

1. Lavar y limpiar bien los mejillones, ponerlos en una cacerola con el vino blanco y el laurel y dejar que cuezan hasta que se abran, reservarlos
2. En una sartén, echar un chorrito de aceite y refreír a fuego medio la cebolleta y los ajos bien picadito todo
3. Después añadir el pimiento troceadito y dejar que se cocine hasta que esté tierno
4. Añadir al sofrito el pescado bien picado, mejor si lo trituráis, los mejillones y las gambas muy picadito todo, remover todo y dejar unos minutos, después añadir el tomate frito
5. Echar la harina y dejar unos minutos que se refría, después echar la leche y remover hasta que se forme una masa que se despegue con facilidad de la sartén
6. Dejar enfriar la masa al menos un par de horas
7. Rellenar las conchas de los mejillones con ayuda de una cuchara
8. Pasarlos por huevo batido y después por el pan rallado
9. Freír en abundante aceite caliente y colocar en una fuente

Mejillones Rellenos "Tigres"

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

10. Servir acompañados de una ensalada y....buen provecho!!!
