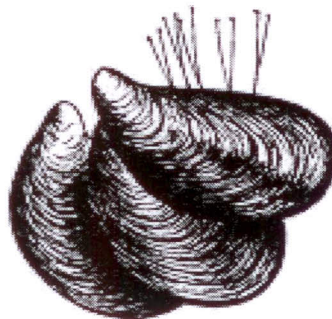


EMPANADILLAS DE MEJILLONES



Ingredientes:

- 800 g de Mejillon cocido
- 2 cebollas
- ½ pimiento verde
- sal y pimienta c/n
- ½ cda de pimienta
- ½ cda de pimentón
- ½ cda de comino
- sal a gusto
- aceite c/n
- 12 tapas de empanadas
- 1 huevo duro

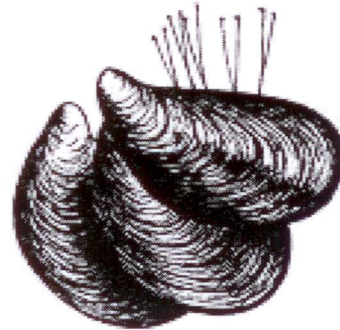
Preparación

1. Desmenuzamos el mejillon. Revisando bien que no queden barbas y reservamos.
2. En una sartén colocamos el aceite, las cebollas, el pimiento, cocinamos 5 minutos, agregamos el mejillon y el tomate picado . Condimentamos y revolvemos bien para unir todo. Si quedara muy seco se le puede agregar uno o dos tomates más.
3. Dejamos enfriar y montamos las empanadas.
4. Pueden cocinarse al horno o fritas. Si la cocción es en horno suave son 20 minutos, o hasta que estén bien doraditas.

MEJILLONES TIGRE

Ingredientes:

1 kilo de mejillones
1 pimienta verde
1 cebolla mediana
15 palitos de surimi
2 cucharadas de harina
125 ml de caldo de los mejillones (colado)
Aceite
250 ml de leche
Nuez moscada
Sal
Pan rallado
Harina
Huevo



Preparación:

Ponemos los mejillones con un poco de agua al fuego y retiramos cuando se abran.

Separamos la carne de las conchas y reservamos ambos.

Picamos la cebolla y el pimienta verde en la picadora y lo llevamos a una cazuela con un poco de aceite y damos unas vueltas y antes de que coja color echamos los mejillones muy picaditos y los palitos de surimi también muy picaditos (lo podemos hacer con la picadora)

Salamos y echamos las cucharadas de harina, damos unas vueltas para que se tueste un poco y pierda el sabor y a continuación echamos la nuez moscada, el caldo de los mejillones y el vaso de leche y dejamos que se evapore dando vueltas continuamente.

Cuando la masa se desprenda de los lados la retiramos y dejamos enfriar.

Llenamos las conchas de los mejillones con la masa una vez fría y la pasamos por harina (los golpeamos para quitar el excedente), luego por huevo batido y después por pan rallado.

Podemos congelarlos y luego freírlos directamente sin necesidad de descongelar.