

Libreta: Pescados
Creado: 26/03/2018 17:53
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mejillones-rebozados-fritos.html>

Mejillones rebozados fritos

INGREDIENTES

- 1 paquete de mejillones de aprox. un kilo
- de 1/2 litro de aceite de oliva
- pan rallado
- un huevo

PREPARACIÓN

Preparar los mejillones según las instrucciones que vienen en el paquete. Una vez cocidos se sacan de su concha (desechar las que no se abrieron).

Se ponen entre dos paños de cocina limpios y se coloca encima un peso (por ejemplo un libro de cocina forrado con plástico) para que escurran todo el agua.

Se bate el huevo con un poco de sal en un plato sopero. Se pone el pan rallado en un plato llano.

Mientras se calienta el aceite en una sartén se van pasando los mejillones de uno en uno primero por el huevo y después por el pan rallado.

Cuando el aceite esté bien caliente se fríen los mejillones y se sacan cuando estén dorados.

Se pueden servir en algunas conchas de mejillón que se hayan reservado o pinchados en palillos.

Acompañar con mayonesa o salsa alioli.