

## MEJILLONES RELLENOS

### INGREDIENTES:

2 kg. De mejillones.  
2 dientes de ajo.  
1/2 cebolla grande.  
50 g. (1/2 cubilete) de aceite.  
300 g. (3 cubiletes) de leche.  
80 g. (1 1/2 cubiletes) de harina.  
50 g. (1/2 cubilete) de vino blanco.  
1 pastilla de caldo de pescado.  
Nuez moscada.  
Sal, pimienta y pimienta de cayena.  
Para empanar  
Pan duro.  
Unas hojas de perejil.  
2 dientes de ajo.  
2 huevos

### PREPARACIÓN

Vierta en el vaso muy seco, el pan, el perejil y los ajos y ralle a velocidades 5-7-9 progresivo. Retire y reserve para empanar. (esta fórmula valdrá para todos los empanados).

Abra los mejillones en una cazuela al fuego, retírelos de su concha, reservándolas, y trocee los mejillones ligeramente en el vaso durante 6 segundos, a velocidad 3 1/2. Retírelos y reserve.

Ponga en el vaso el ajo, la cebolla y el aceite. Programe 5 minutos, temperatura 100°C, velocidad 4. Agregue la harina y programe 2 minutos,

temperatura 90°C, velocidad 4. Añada la pastilla de caldo, la leche y el vino, y sazone con pimienta, nuez moscada y pimienta de cayena. Programe progresivamente a velocidades 5-7-9, durante unos segundos, para limpiar bien las paredes del vaso. Vuelva a programar 5 minutos, temperatura 90°C, velocidad 5.

Agregue sobre esta bechamel 3 cucharadas de los mejillones troceados y triture durante unos segundos a velocidad 6. Cuando la máquina se pare, rectifique la sazón e incorpore todos los mejillones troceados removiendo con la espátula.

Rellene con esta mezcla las conchas de los mejillones. Páselos por huevo y por el pan rallado reservado, y fríalos en abundante aceite. Vaya colocándolos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa, y sírvalos adornándolos al gusto.