

Crostata de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Levadura: 50 grs.

Sal fina: 1 cda.

Harina: ½ k

Agua: ¼ L

Grasa de pella: 2 cdas.

Bebida sugerida

Merlot 1997:

Relleno

Cebolla: ½ Unidad

Ajo: 1 Diente

Mejillones: 1 k

Vino Blanco: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: 30 cc

Salsa

Puerro: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Fondo de cocción de mejillones: 200 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ajo: 1 Diente

Limon: ¼ Unidad

Ciboulette: 1 cda.

Harina: 50 grs.

Manteca: 50 g

Crema de leche: 50 cc

Aceite De Oliva: 30 cc

Varios

Hierbas frescas:

Preparación de la Receta

- Disuelva la *levadura* con un poco de agua tibia.
- Derrita la *grasa*.
- Mezcle la *harina* con la *levadura*, la *sal*, la *grasa* y el *agua*.
- Amase hasta formar un bollo de masa lisa.
- Deje levar hasta que duplique su volumen.
- Desgasifique, forme piezas redondas y haga cortes superficiales.
- Deje levar nuevamente sobre una placa para horno y cocine en el horno caliente.

Relleno

- Limpie los mejillones.
- Pique el *ajo* y la *cebolla*.
- En una *cacerola* con *aceite*, *ajo*, la *cebolla* y los mejillones.
- Bañe con el *vino*, tape y cocine durante 5 minutos o hasta que abran los mejillones.
- Deseche los que no abrieron.
- Pele la mitad de los mejillones y reserve el resto.

Salsa

- Prepare la *manteca* manier mezclándola con la *harina*.
- Pique finamente la *cebolla*, el *puerro*, el *ajo* y el *ciboulette*.
- Exprima el *limón*.
- En una *cacerola* con *aceite* de oliva saltee la *cebolla*, el *puerro* y el *ajo*.
- Agregue *sal*, *pimienta*, el fondo de los mejillones y la *crema*.
- Cuando comience el hervor, ligue la salsa con la *manteca* manier.
- Incorpore los mejillones, el *ciboulette* y el *jugo* de *limón*.

Armado

- Corte una tapa en la superficie del pan y ahueque.
- Pique el *ajo* y el *ciboulette*.
- Mezcle la *manteca* pomada con el *ajo*, *ciboulette*, *sal* y *pimienta*.
- Unte el interior del pan con la *manteca* y tueste en el horno caliente durante 5 minutos aproximadamente.
- Rellene los panes y tape.

Presentación

- Sirva los panes en platos individuales.
- Decore con hierbas frescas.
- Acompañe con mejillones sin *pelar* en un recipiente individual.