

Ensalada tibia de mejillones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aderezo

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Vinagre de Arroz: 1 cda.

Aceite de Sésamo: 4 cdas.

Sal: A gusto

Miso: 2 cditas.

Mejillones

Mejillones: 16 Unidades

Vino Blanco: 100 cc

Lechuga morada: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Palta: 1 Unidad

Zanahoria: 1 Unidad

Pan Rallado: Cantidad necesaria

Endibia: 1 Unidad

Hinojo: 1 Unidad

Lechuga mantecosa: 100 g

Remolacha: 1 Unidad

Harina: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Mejillones

- En una sartén acomode los mejillones con vino blanco para que se abran.
- Retire los mejillones de los caparzones
- Reserve.
- En un bowl bata los huevos con sal y pimienta
- Pase los mejillones por *harina*, luego por el *huevo* batido y finalmente por el pan rallado.
- Fría en abundante aceite hirviendo.
- Retire y apoye sobre papel absorbente.

- Con una mandolina especial, haga hilos con la *zanahoria* y la *remolacha*
- Reserve
- Separe las hojas de las endibias y de las lechugas.
- Corte el *hinojo* en juliana y las paltas en gajos.

Aderezo

- En un bowl emulsione el aceite de *sésamo* con el *vinagre*, la sal, la pimienta, la *mostaza* y el *miso*.
- En una fuente acomode las hojas de *lechuga* en el centro
- Encima las paltas, alrededor las hojas de *endibia*, los mejillones dentro de las hojas de *endibia*
- Encima de todo los hilos de *remolacha* y *zanahoria*.
- Rocíe con el aderezo y el *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-tibia-de-mejillones>