

Mejillones a la belga con papas bastón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 30 Unidades

Ajo picado: 1 cdita.

Vino Blanco: 1 Taza

Echalottes: 6 Unidades

Sal: A gusto

Perejil picado: 1 cdita.

Manteca: 1 cda.

Guarnición

Papas: 3 Unidades

Sal: A gusto

Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Limpie los mejillones.
- Pele el *echalotte* y corte *brunoise*.

Guarnición

- Pele las papas y corte en bastones de 1cm de lado y 5 cm de largo.
- En una olla con abundante aceite a 160°C, fría las papas hasta que estén doradas.
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Condimente con sal.

Armado

- En una olla con *manteca* caliente, sude el *echalotte* y condimente con la sal.
- Agregue el *ajo*, el vino, el *perejil* y lleve a hervor.
- Incorpore los mejillones, tape y cocine durante 5 minutos.

- Cuele el caldo y reserve.
- Retire los mejillones de las valvas.

Presentación

- Sirva en un plato los mejillones, acompañe con las papas y salsee con el caldo
- Decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-a-la-belga-con-papas-baston>