Mejillones a la belga



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Roux

Manteca: 300 g

Harina: 300 grs.

Salsa

Manteca: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Echalottes: 2 Unidades
Masa de hojaldre: 300 g
Ajo: 1 Diente
Perejil: 50 g
Mejillones: 1 k

Preparación de la Receta

Salsa

- Pele el diente de *ajo* junto con el *echalotte*, corte ambos en *brunoise*.
- En una olla caliente funda la *manteca*, agregue el *echalotte* y el *ajo*, una vez transparentes incorpore los mejillones vivos, el *perejil* picado y desglace con vino blanco, tape la olla y cocine durante 5 minutos aproximadamente
- Retire la tapa y deje reposar fuera del fuego durante 10 minutos.
- Luego cuele reservando el líquido de la cocción
- Los mejillones que no se hayan abierto deben ser descartados ya que indican que estaban muertos.
- Retire los mejillones de su balba.

Roux

- En una olla caliente coloque la *manteca*, una vez fundida incorpore la *harina*, mezcle con un batidor continuamente y cocine durante 2 minutos.

Armado

- Coloque en una olla el *jugo* de los mejillones y lleve a fuego, una vez caliente incorpore el roux, bata con un batidor y cocine durante 4 minutos, sazone con sal y pimienta
- Vierta dentro de un chino a pistón.
- En ramequines o recipientes individuales coloque dos mejillones en cada uno, rellene con la salsa y cubra con círculos de masa hojaldrada previamente pintada con doradura
- Cocine en horno a 200ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Presente en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mejillones-a-la-belga