

# Mejillones en costra de pan sazonado

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Mejillones:** 1 k

### Focaccia de frutas con queso de cabra

**Romero fresco:** 25 g

**Harina:** 500 grs.

**Levadura:** 25 grs.

**Manteca:** 150 grs.

**Azucar rubia:** 250 grs.

**Agua:** 250 cc

**Frutas de temporada:** 500 g

**Aceite De Oliva:** 100 cc

### Gazpacho verde

**Cebolla de verdeo:** 5 Unidades

**Pepino sin semillas:** 1 Unidad

**Perejil:** 1 Ramillete

**Ajo:** 2 Dientes

**Lechuga:** 1 Planta

**Vinagre de jerez:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 3/4 Taza

**Pimiento verde:** 1 Unidad

**Caldo de ave frió:** 1 Taza

**Almendras peladas:** ?1 Taza

**Miga de pan para espesar:**

### Para el fondo de cocción

**Sal:** A gusto

**Agua:** 1 Taza

**Ajo:** 1 Diente

**Perejil:** 50 g

**Aceite De Oliva:** 1/2 Taza

**Hinojo:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1 Taza

**Azafrán en hebras:** 1 g

### Para la costra de pan sazonado

**Jugo de Naranja:** 1/2 Taza

**Miga de pan blanco:** 300 grs.

**Aceite De Oliva:** 1 Taza

**Pignores:** 1 cda

**Ralladura de lima:** 1 cda.

**Cebolla en brunoise:** 1 Unidad

## Para las galletas Regania

**Sémola:** 100 grs.

**Agua:** 250 cc

**Manteca:** 50 grs.

**Harina:** 400 grs.

**Levadura:** 20 grs.

**Sal:** 10 grs.

## Preparación de la Receta

### Para el fondo de cocción

- En una *cacerola* colocar aceite de oliva, fundear el *ajo* junto con el *hinojo* picado *brunoise*, el *perejil* y las hebras de *azafrán*, agregar los mejillones deslazar con el vino blanco dejar que rompa hervor para que evapore el alcohol.
- Integrar agua, tapar, cocinar por 5 minutos, hasta que se abran, retirar
- Colar el caldo
- Reservar.
- Para tomarlo como infusión y poner a reducir una taza unos 10'aprox.

### Para la costra de pan sazonado

- Cortar el pan en cubo sin la corteza tostar en el horno hasta que estén crocantes, retirar dejar enfriar y hacer migas.
- *Dorar* la *cebolla* con el aceite de oliva hasta que tome buen *color*, agregar el *jugo* de naranjas, dejar reducir completamente.
- Retirar del fuego y integrar la miga de pan, la ralladura de *limón* los pignores y el *perejil* picado, procesar, reservar.
- Despegar los mejillones, acomodar una media valva (la más profunda) en una placa para horno, cubrir el *mejillón* con la costra de pan sazonado y cocinar en horno bien caliente hasta *dorar*.
- Perfumar *mayonesa* con la reducción del fondo.
- 

### Gazpacho verde

- Lavar, retirar las semillas del *morrón* y cortarlo en cubos, lavar y retirar las semillas del pepino, cortar en rodajas, limpiar las cebollas de verdeo, cortarlas en rodajas, sacar la nervadura de todas las hojas de *lechuga* y cortarlas con las manos.
- En licuadora, integrar estos vegetales más los ajos, las hojas de *perejil*, las almendras, las migas de pan el caldo, el aceite de oliva por ultimo el *vinagre* de jerez, hasta lograr una preparación bien untuosa.
- Reservar en la heladera.

## Para las galletas Regania

- Tamizar *harina* junto con la *sémola* y la sal colocarla en forma de corona, en el centro incorporar la *levadura* previamente activada con 1 cdita de azúcar y ½ taza de agua.
- Por ultimo agregar *manteca* y agua de a poco siempre trabajando desde el centro hacia los costados sobar la masa hasta que quede completamente lisa, dejar la masa sobre la mesada tapada con un lienzo 10`aprox para que la masa se relaje.
- Cortar porciones de la masa y estirar con una zobadora o con un palo de amasar hasta que quede bien finita, cocinar sobre placa bien limpia en un horno caliente 200 grados.
- Retirar del horno dejar enfriar y acompañar con el *Gazpacho* verde.
- 

## Focaccia de frutas con queso de cabra

### - Para la focaccia tamizar harina junto con la sal

- Colocarla en forma de corona, en el centro integrar la *levadura*, previamente activada con 1 cdita de azúcar, y un pocillo de agua, formar una masa con el aceite de oliva y el *romero* fresco picado, colocar esta masa sobre una placa aceitada con aceite de oliva, dejar levar hasta que duplique su volumen.
- Desgasificar y colocar los trozos de frotas espolvorear con azúcar rubia y colocar trocitos de *manteca*, dejar levar nuevamente y cocinar a horno caliente 180 grados

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-en-costra-de-pan-sazonado-3>