Lista de ingredientes para la receta Mejillones en costra de pan sazonado

Ingredientes

- Mejillones 1 k

Focaccia de frutas con queso de cabra

- Romero fresco 25 g
- Harina 500 grs.
- Agua 250 cc
- Levadura 25 grs.
- Frutas de temporada 500 g
- Manteca 150 grs.
- Aceite De Oliva 100 cc
- Azucar rubia 250 grs.

Gazpacho verde

- Cebolla de verdeo 5 Unidades
- Pepino sin semillas 1 Unidad
- Aceite De Oliva 3/4 Taza
- Perejil 1 Ramillete
- Pimiento verde 1 Unidad
- Ajo 2 Dientes
- Caldo de ave frió 1 Taza
- Lechuga 1 Planta
- Almendras peladas ?1 Taza
- Vinagre de jerez A gusto
- Miga de pan para espesar

Para el fondo de cocción

- Sal A gusto
- Aceite De Oliva 1/2 Taza
- Agua 1 Taza
- Hinojo 1 Unidad
- Ajo 1 Diente
- Vino Blanco 1 Taza
- Perejil 50 g
- 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
- Ralladura de lima 1 cda.
- Pignores 1 cda
- Cebolla en brunoise 1 Unidad

Para las galletas Regania

- Sémola 100 grs.
- Harina 400 grs.
- Agua 250 cc
- Levadura 20 grs.
- Manteca 50 grs.
- Sal 10 grs.