

# Mejillones rellenos y huachinango frito en salsa de cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min

# Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades Vino Blanco: 1/2 Taza

Echalotte: 1 Unidad Manteca: 1 cda.

Eneldo: 1 cda. Aceite De Oliva: 1 cda.

Huachinango

Sal y Pimienta: A gusto Huachinango: 2 Filetes

Mouse

Callos de Hacha: 500 g Yema: 1 Unidad

Sal y Pimienta: A gusto Crema de leche: 3 cdas.

Clara: 1 Unidad

Puré verde

Agua: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto Echalotte: 1 Unidad Arvejas frescas: 2 Taza Aceite De Oliva: 1 cda.

Aceite de oliva extra virgen: 1 cda. Wasabi: 2 cda.

Salsa de cilantro

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Crema de leche: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Cilantro: 1 Ramillete

### **Varios**

Aceite De Oliva: Cantidad necesariaAlga nori: 1/4 UnidadHojas de Hinojo: Cantidad necesariaRemolacha: 1 Unidad

## Preparación de la Receta

Abra los mejillones solo hasta la mitad y retire las barbas.

• Pele y corte el echalotte en finas láminas.

• Pique las hojas de eneldo.

## Mouse

- Realice un puré con los callos
- Coloque en un bowl junto con la yema de *huevo*, mezcle, agregue la *crema* de leche, mezcle nuevamente y condimente con sal y pimienta.
- Bata la clara de huevo a punto nieve
- Condimente con sal mientras bate y una vez lista incorpore de a poco a la preparación anterior, mezcle con movimientos envolventes.

## Huachinango

- Corte los filetes con piel en finas tiras
- Condimente con sal y pimienta.

## Puré de arvejas

- Pele y pique el echalotte.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *echalotte* unos segundos, agregue luego las arvejas y condimente con sal y pimienta, saltee unos minutos y vierta el agua, cocine hasta que estén tiernas.
- Mezcle el wasabi en polvo con 1cda de agua hasta formar una pasta.

### Salsa de cilantro

- Pele y pique el echalotte.
- Pique el cilantro.

### **Armado**

- Coloque la Mouse dentro de una manga y rellene los mejillones
- Reserve.
- Una vez cocidas las arvejas cuele y realice un puré bien fino.

- Incorpore luego la pasta de wasabi junto con el aceite de oliva extra virgen y mezcle
- Reserve.
- Pele la remolacha y con una mandolina forme finos chips.
- Corte el alga nori en fina juliana.
- En una olla caliente con aceite de oliva y *manteca* saltee el *echalotte* junto con el *eneldo* picado unos segundos, agregue luego los mejillones y vierta el vino blanco
- Tape y deje evaporar el vino.
- En una sartén con abundante aceite caliente fría las tiras de huachinango
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En la misma sartén fría los chips de remolacha junto con el alga nori
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- Por ultimo y en la misma sartén fría las hojas de hinojo
- Retire y escurra sobre papel absorbente.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el echalotte unos segundos, luego agregue el cilantro, el vino blanco, la crema de leche y ¼ taza del liquido de la cocción de los mejillones, condimente con sal y pimienta
- Deje reducir a fuego mínimo.

## Presentación

- Sirva en un plato una porción de puré verde, luego coloque algunos mejillones y los huachinangos fritos.
- Decore con el alga nori y las hojas de hinojo fritas.
- Bañe con la salsa de cilantro.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/mejillones-rellenos-y-huachinango-frito-en-salsa-de-cilantro