

Mejillones rellenos y huachinango frito en salsa de cilantro

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades

Echalotte: 1 Unidad

Eneldo: 1 cda.

Vino Blanco: 1/2 Taza

Manteca: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1 cda.

Huachinango

Sal y Pimienta: A gusto

Huachinango: 2 Filetes

Mouse

Callos de Hacha: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Clara: 1 Unidad

Yema: 1 Unidad

Crema de leche: 3 cdas.

Puré verde

Agua: 1 Taza

Sal y Pimienta: A gusto

Arvejas frescas: 2 Taza

Aceite de oliva extra virgen: 1 cda.

Echalotte: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Wasabi: 2 cda.

Salsa de cilantro

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Vino Blanco: 1/4 Taza

Crema de leche: 2 cdas.

Cilantro: 1 Ramillete

Varios

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hojas de Hinojo: Cantidad necesaria

Alga nori: 1/4 Unidad

Remolacha: 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 $\frac{1}{4}$ 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>