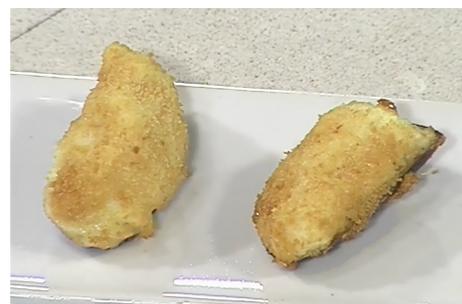


Mejillones rellenos

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Mejillones: 10 Unidades

Vino Blanco: 60 cc

Huevos: 2 Unidades

Perejil: 2 cdas.

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Harina: 100 grs.

Salsa Blanca: 1 Taza

Pan Rallado: 100 g

Preparación de la Receta

- Bata los huevos.
- En una *cacerola* con vino blanco cocine los mejillones hasta que se abran.
- Mezcle la salsa blanca con el *jugo* con vino blanco de los mejillones.
- Abra los mejillones y rellene con ayuda de una cuchara con la salsa blanca
- Lleve a la heladera para enfriar.
- Retire y pase la parte rellena por *harina*, *huevo* y pan rallado.
- En una olla con aceite bien caliente fría los mejillones.

Presentación

- Acomode los mejillones en una fuente y decore con *perejil* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mejillones-rellenos>