Napoleón de mejillas de congrio



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 60 cc
Patas de jaiba: 12 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Cabezas de congrio: 6 Unidades

Relleno

Manteca: 60 g
Puerro: 1 Unidad
Jaiba o cangrejo: 2 Unidades
Espinaca: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Crema de leche: 4 cdas.
Aceite De Oliva: 20 cc

Salsa de mostaza

Vino Blanco: 50 cc
Mostaza en grano: 1 cda.
Manteca: 40 g
Crema de leche: 2 cdas.

Vegetales salteados

Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 20 cc
Esparragos: 1/2 Paquete
Cinilas: 100 g

Preparación de la Receta

- Retire las mejillas de la cabeza del congrio y retire la piel.
- Exprima el *limón*.
- En un bowl coloque las mejillas de congrio, el *jugo* de *limón*, aceite de oliva, sal y pimienta
- Mezcle y deje *marinar*.

- Retire las mejillas y haga un cuadrille con ayuda de un cuchillo en la superficie
- Empareje los bordes.
- En un grill bien caliente cocine las mejillas de ambos lados
- Reserve.

Relleno

- En una olla con agua salada hirviendo cocine las jaibas durante doce minutos.
- Retire el caparazón de la *jaiba* con ayuda de un martillo de madera y retire la carne.
- Pique el *puerro*.
- Pique la *espinaca*.
- En una sartén con *manteca* saltee el *puerro*.
- Agregue la carne de *jaiba* y la *crema* de leche
- Condimente con sal y pimienta a gusto
- Mezcle y reserve.
- En otra sartén con aceite de oliva y una cucharada de *manteca*, saltee la *espinaca*.
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Vegetales salteados

- Corte las puntas de las cinilas.
- Corte los espárragos al bies en trozos pequeños.
- En una sartén con aceite de oliva saltee las cinilas junto con los espárragos
- Condimente con sal y pimienta
- Mezcle y reserve.

Salsa de Mostaza

- En una sartén con *manteca* coloque la *mostaza* en grano, el vino blanco, la *crema* de leche, sal y pimienta
- Mezcle bien y reserve.

Presentación

- En un plato coloque una cucharada de salsa de *mostaza* una mejilla de congrio, encima el relleno de *jaiba*, otra mejilla de congrio, las espinacas salteadas y termine con otra mejilla de congrio.
- Acompañe con los vegetales salteados y la salsa de *mostaza*
- Decore con patas de *jaiba*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/napoleon-de-mejillas-de-congrio