

Receta de mejillones tigre



Receta de mejillones tigre

Una popular receta de mejillones tigre típica de la gastronomía gallega, aunque muy popular en toda España, tanto para pedir en restaurantes o preparadas en casa.

¿Cómo hacer mejillones tigre?

El objetivo al preparar mejillones tigre es lograr una textura de masa crocante, la cual desarrollaremos paso a paso a continuación.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Española, Gallega

Calorías: 250

Vitaminas: A, B1, B2, B3, B12, C

Minerales: Hierro, Fósforo, Magnesio

Preparación: 25 minutos

Cocción: 45 minutos

Raciones: 6 personas

Receta de mejillones tigre

Ingredientes

- 1 kg de mejillones frescos en sus conchas
- 500 ml de leche
- 200 g de pan rallado
- 100 ml de vino blanco
- 60 g de harina blanca de trigo
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 2 huevos
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cebolla picada en cubitos
- 1 pimiento rojo picado
- $\frac{1}{2}$ cayena
- Aceite para freír
- Sal
- Pimienta

Preparación

- 1. Limpiar muy bien los mejillones y retirar cualquier impureza o suciedad, reservar en una olla grande, añadir unos 400 ml de agua, calentar hasta que hierva y cocinar por unos 3 minutos hasta que comiencen a abrirse. Descartar los que no se abran.
- 2. Retirar los mejillones de sus conchas cuidadosamente

con la ayuda de un cuchillo afilado sin que se desarmen, reservar la carne en un plato amplio, eliminar los restos que puedan quedar en la superficie interior de la concha y lavarlas muy bien en agua fría.

- 3. Picar la carne de los mejillones finamente y mezclar en un plato hondo con las gambas igualmente picadas, reservar.
- 4. En una sartén grande añadir la cebolla, el ajo y el pimiento picados, calentar a fuego medio y sofreír durante un par de minutos, bajar el fuego al mínimo, salpimentar a gusto y mantener por unos 8 minutos revolviendo de vez en cuando hasta que todo esté pochado, incorporar la harina e integrar muy bien todo.
- 5. Incorporar la leche, el vino blanco, la salsa de tomate, la cayena picada, la mezcla de mejillones y gambas, revolver e integrar todo, reducir a fuego medio integrar todo y mantener por otros 10 minutos hasta obtener una crema suave y espesa, ajustar consistencia con más harina u opcionalmente queso rallado.
- 6. Con una cuchara sopera rellenar cuidadosamente cada concha de mejillones hasta el borde, rebosar en el huevo batido, cubrir con el pan rallado y reservar sobre una bandeja amplia.
- 7. En una sartén grande añadir suficiente aceite, calentar hasta unos 180°C (356°F) y sumergir cuidadosamente los mejillones con la parte dura hacia abajo verificando que queden completamente cubiertos y cocinar por unos 2 a 3 minutos o hasta que estén dorados en la superficie.

Consejos al servir mejillones tigre

Los mejillones tigre funcionan muy bien como aperitivo o incluso como guarnición de otro plato principal en base a pescado.

¿Sabías qué?

Los mejillones son un molusco bivalvo muy habitual también en América del Sur en donde viven adheridos al sustrato trabajando como animales filtradores del agua del mar.

Rebajas



[Freidora Semiprofesional Acero Inoxidable - 3 Litros - 2400 W - Apta Para Lavavajillas](#)

[Ver Precio](#)

Recomendamos

[Miguelitos de crema](#)

[Níscalos con patatas](#)