



Mejillones rellenos

Ingredientes

- 1 Kg. de mejillones
- mantequilla
- 1 diente de ajo
- 1 cebolla
- tomate frito
- pan rallado
- huevo
- harina y leche.

Preparación

Se cuecen los mejillones y una vez cocidos se le saca el mejillón reservando la cáscara .

Se fríe el ajo y la cebolla en la mantequilla, se agrega harina, para hacer una bechamel, y los mejillones cortados muy finos, se añade leche hasta que se haga una crema con la que rellenar las cáscaras de mejillón, una vez rellenas, se pasan por harina, huevo y pan rallado y se fríen .

Servir calientes .