

Tapas culinarias

Mejillones rellenos (Tigres)

Ingredientes:

- 1 kg. de mejillones
- 1 cebolla mediana
- 2 dientes de ajo
- guindilla picante al gusto
- 50 gr. mantequilla
- 1/2 l. de leche
- 40 gr. de harina
- para empanar: harina, huevo y pan rallado

Instrucciones:

Abrimos los mejillones, les quitamos la carne y los picamos. Guardamos las conchas. En una cazuela sofreímos la cebolla y el ajo picados. Finalmente, cuando estén dorados, añadimos el mejillón y la guindilla. Después de tres o cuatro minutos echamos la harina y lo mezclamos bien. Agregamos la leche poco a poco hasta que nos quede una fina bechamel. Ponemos la mezcla en un cazo y reservamos.

Con la masa fría rellenos las conchas y las pasamos por harina, huevo y pan rallado, y las freímos.

Mejillones a la vinagreta

Ingredientes:

- mejillones
- cebolla
- pimiento rojo
- guisantes
- vinagreta salsa

Instrucciones:

Una vez cocidos y quitada la concha, se prepara un picadillo de cebolla, pimiento rojo y guisantes. Se reparte este picadillo por encima de cada mejillón y se rocían después con una salsa vinagreta bien batida.

Tortilla

Tortilla de patatas rellena de finas lonchas jamón serrano y rodajas de tomate natural con un chorrito de aceite crudo.

Ingredientes

- 4 patatas medianas
- 1 cebolla
- 6 huevos
- jamón serrano
- 1 tomate natural
- sal y aceite

Instrucciones:

Hacemos una tortilla de patatas.

Dejamos 5 minutos a que cuaje y se endurezca y con un cuchillo de sierra abrimos con cuidado la tortilla por el medio, como si abrieramos el pan para hacer un bocadillo.

Retiramos la tapa de arriba y lo rellenamos con las lonchas de jamón y el tomate en rodajas y rociamos con un chorrito de aceite crudo.

Ponemos de nuevo la tapa y listo.

Presentamos la tortilla en un plato, a taquitos, en porciones o entera.

¡Riquísima!