

TIGRES:

INGREDIENTES:

1kg de mejillones
1 litro de agua
1/2 limón
1 hoja de laurel
60gr de mantequilla
350gr de leche
90gr de harina
1 cebolla grande
3 ajos
1 guindilla

Para Rebozar:

harina
huevo
pan rallado

PREPARACION:

1. Limpia los mejillones, retirarles las barbas. Pon en el vaso 1 litro de agua y programa **5 minutos, varoma, velocidad 2**. Cuando ya esté caliente, pon los mejillones en el recipiente Varoma junto con el zumo de 1/2 limón y una hoja de laurel. Tapa y sigue la cocción hasta que se abran. Retira los mejillones y desecha una de las cáscaras de cada uno de ellos.
2. Separa la carne de los mejillones, vacía el vaso de la thermomix y hecha los cuerpos de los mejillones. Trocéalos **2 segundos en velocidad 4** o córtalos a trocitos con unas tijeras. Reserva.
3. Introduce ahora la cebolla y los ajos y pícalo **4 segundos en velocidad 4**. Añade la mantequilla y sofríe programando **12 minutos, Varoma, velocidad cuchara**.
4. Añade los mejillones cortados a trocitos y la guindilla partida en dos, sofríe **4 minutos, Varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**.
5. Agrega la harina, programa **5 minutos, varoma, giro a la izquierda y velocidad cuchara**, y cuando veas que la harina se empieza a tostar, echa poco a poco la leche hasta que espese.
6. Rellena las cáscaras de los mejillones con esta masa, rebozar con harina, huevo y pan rallado y freír.