

## MEJILLONES RELLENOS SOBRE CREMA DE PATATAS



### Ingredientes Menù

140 g Fiokki - PC0  
20 g Pesto di Senape (Pesto de mostaza) - KK7  
20 g Tutto Sole - UA1  
al gusto Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BPO  
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)  
- EK5

### Ingredientes

n°30 mejillones  
50 g Pan rallado  
2 dientes de ajo  
al gusto Perejil  
al gusto Pimienta  
al gusto Hinojo

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 6 personas.

En una sartén, calentar un poco de aceite de oliva virgen con los dientes de ajo y el perejil picado, incorporar los mejillones y dejar cocer hasta que se abran. Diluir el fumet Menù con el líquido de los mejillones y añadir el agua necesaria para preparar 1070 g de caldo de pescado, siguiendo las instrucciones que se indican en el envase. Incorporar los copos de patatas y un poco de aceite de oliva virgen extra y mezclar bien todos los ingredientes. Mientras tanto, en una cacerola con aceite tostar el pan rallado y aromatizarlo con el pesto de mostaza, los tomates y el perejil picados. Rellenar los mejillones abiertos con el relleno preparado. A continuación, pasar la crema de patatas a los platos y colocar encima los mejillones rellenos. Completar con pimienta molida, algunas ramitas de hinojo silvestre y un poco de aceite de oliva virgen extra crudo.