

MEJILLONES RELLENOS SOBRE CREMA DE PATATAS



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.

Ingredientes Menù

140 g Fiokki - PC0
20 g Pesto di Senape (Pesto de mostaza) - KK7
20 g Tutto Sole - UA1
50 g Pane grattugiato senza glutine - 7028
al gusto Fumetto di Pesce (Fumet de pescado) - BP0
al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra)
- EK5

Ingredientes

nº30 mejillones
50 g Pan rallado
2 dientes de ajo
al gusto Perejil
al gusto Pimienta
al gusto Hinojo