Judías de El Barco

TIGRES PICANTES CON BECHAMEL DE **JUDÍAS DE EL BARCO DE ÁVILA IGP Y** CHIPOTLE

INGREDIENTES 4

BECHAMEL* a

16 mejillones grandes, 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra, 2 dientes de ajo, 3 chalotas, 1 pimiento verde, 50 ml de vino blanco, 100 ml de salsa de tomate frito casero, 1 cucharada de harina de Judías de El barco de Ávila IGP , 1 chile chipotle, leche entera.

REBOZADO* b

Harina de judías, huevo y pan rallado.

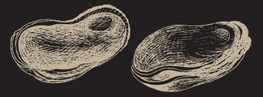
a

Limpiamos los mejillones ayudándonos de una puntilla y de un estropajo. Abrimos los mejillones al vapor en una cazuela, retiramos la carne y guardamos las cáscaras para rellenarlas posteriormente.

Colamos los jugos que han soltado los mejillones al abrirse. Picamos muy fino los ajos, la chalota y el pimiento verde y los pochamos con el aceite de oliva virgen extra durante unos 15 minutos.

Añadimos el chile chipotle al gusto y la salsa de tomate casera y dejamos cocinar 5 minutos más. Incorporamos la cucharada de harina de Judías de El Barco de Ávila y la cocinamos para que pierda el sabor crudo. Agregamos el vino blanco y, cuando haya evaporado el alcohol, vertemos los jugos de los mejillones y un poco de leche.

Seguimos trabajando la masa a fuego medio hasta obtener una especie de masa de croquetas. Cuando la bechamel esté perfectamente ligada, añadimos la carne de los mejillones picada y retiramos del fuego. Rellenamos las cáscaras de los mejillones con la bechamel y dejamos enfriar.



MEJI
llones

b

Pasamos los mejillones por harina de judías, huevo y pan rallado y los freímos en aceite caliente.

truco

PARA LOS AMANTES DEL PICANTE, PODEMOS SERVIRLOS CON UN POCO DE SALSA BRAVA.