



Mejillones Empanados

Ingredientes:

Mejillones
Harina de maíz
Huevos
Aceite
Vino Blanco
Limón

Preparación:

Abrir los mejillones al vapor en una olla con un chorro de vino blanco y limón. Una vez abiertos pelar y reservar. Cuando estén fríos pasar por huevo y harina de maíz, freírlos en aceite bien caliente. Guardar las conchas para presentar los mejillones dentro de ellas.