

# Mejillones con besamel



## INGREDIENTES

- ◆ 1/2 kg de mejillones
- ◆ 2 puerros
- ◆ 1 tomate maduro
- ◆ aceite de oliva
- ◆ 1/2 litro de leche
- ◆ queso rallado
- ◆ sal
- ◆ agua

## PREPARACIÓN

- 1.- En una cazuela con un poco de agua, ponemos a hervir y dejamos que se vayan abriendo los mejillones; retiramos a medida que se abren. Colamos el agua y reservamos.
- 2.- Picamos el puerro muy fino y doramos en una sartén; cuando esté dorado se echa el tomate pelado y troceado igualmente muy fino. Dejamos rehogar y añadimos el caldo de los mejillones (2 ó 3 cucharadas); mantenemos unos 5 minutos.
- 3.- Mientras, separamos los mejillones de la valva y los picamos. Una de las valvas la reservamos. Añadimos al rehogado de puerro y tomate los mejillones picados y damos unas vueltas durante 1 minuto más. Apagamos y reservamos.
- 4.- En una de las valvas que hemos reservamos echamos una cucharada del preparado de la sartén, y así con el resto, que iremos disponiendo en una fuente apta para horno.
- 5.- Por último, hacemos una salsa besamel con la que cubrimos los mejillones, echamos queso rallado por encima y gratinamos un par de minutos al horno.