



## *Conchas de mejillones rellenas de *Leucopaxillus lepistoides*.*

### **Ingredientes:**

- 6 mejillones con sus 12 cáscaras, aceite de oliva, media cebolla, 300 grs. de *Leucopaxillus lepistoides*, 1 cucharada de mantequilla o margarina, 3 cucharadas de harina, 1 lt. de leche (aproximadamente), sal 50 grs. de jamón serrano, 1 huevo cocido, 1 huevo batido, harina para rebozar y pan rallado.

### **Elaboración:**

- Ponemos los mejillones, bien limpias las cáscaras, a abrirse al vapor a fuego vivo. Una vez abiertos se separan las cascadas una de otra, se quita el mejillón y se reservan las cáscaras y los mejillones.
- En una sartén ponemos un poco de aceite, un poco de cebolla picada y los *Leucopaxillus* limpios y cortados a trozos pequeños. Se deja hacer unos 30 minutos a fuego lento.
- Aparte en una sartén ponemos una cucharada de margarina, una cucharada de aceite de oliva y vamos dando vueltas con una cuchara de palo. Preparamos una masa corriente de croquetas, echando harina, sal y la leche que pida. Cuando este casi hecho incorporamos las setas y si gusta los mejillones a trozos y jamón serrano bien picado o un huevo duro, también picado. Dejamos enfriar un poco esta masa y a continuación, aun caliente, llenamos con esta masa las cascadas de los mejillones. Entonces las dejamos enfriar y reposar. Luego se pasan por harina, huevo batido y pan rallado y se fríen en la sartén con abundante aceite de oliva. Se fríen por ambas caras. Se colocan en una fuente sobre papel absorbente y se sirven calientes.