1. **Tigres.**

 **Ingredientes**:

* Mejillones medianos-grandes (1.5kg) no de roca
* Cebolla grande
* Pimientos verdes (2)
* Tomate (1/2 kg).
* Vino blanco (1/2 vasito)
* Bechamel
* Sal, aceite, harina, huevo y pan rallado para freír.

 **Elaboración**:

1. Se limpian bien los mejillones con agua fría rascando las cáscaras para que queden sin impurezas. Se ponen en una cazuela a fuego fuerte con tapadera y se añade un vasito de vino blanco.
2. Cuando están abiertos, se van sacando de la cáscara y se ponen en un plato. Se guardan las cáscaras más bonitas y se extienden boca arriba en una bandeja grande.
3. A continuación se fríen en una sartén la cebolla y/o (puerros) y el pimiento verde muy picaditos. Cuando estén a medio hacer, de les añade el tomate pelado y pasado por el pasapurés. Se añade sal y se deja el tomate pelado y pasado por el pasapurés. Se añade sal y se deja de terminen de hacerse. Se añade entonces la carne de los mejillones puy picadita.
4. Con todo se rellenan las cáscaras de los mejillones.
5. Mientras tanto, tendremos hecha una [bechamel](../../../SALSAS.docx) gruesa que mantendremos a fuego muy suave, se va cubriendo cada mejillón con una cucharada sopera de bechamel y se dejan enfriar. (24.12.13: ¼ litro de leche caliente, 15 g. de harina, 15 g. de mantequilla + 5g. de aceite).
6. Finalmente, se pasan por harina, huevo y pan rallado y se fríen en aceite bien caliente.