

## FLAN DE MEJILLONES AL ESTRAGÓN

**Preparación: 30 MINUTOS - Dificultad: BAJA - Coste: BAJO**



### Ingredientes para 4 personas

mejillón, 1,1/2 kilo	sal, al gusto
huevo, 4 unidad	pimienta blanca molida, al gusto
puré de patata, 400 gramo	vino blanco seco, 2 cucharada
tomate frito, 4 cucharada	brandy, 1 cucharada
mantequilla, 1 cucharada	mayonesa, 1 taza
estragón, 1 cucharada	



### PREPARACIÓN:

Limpiar los mejillones muy bien, raspando con un cuchillo, y lavarlos bajo el chorro de agua fría. Colocarlos en una cazuela de vidrio; cubrir con la tapa o con lámina de plástico adherente perforada y llevar al microondas, a máxima potencia, 8-9 minutos o hasta que se abran. Extraer y retirar las valvas. Reservar 6 mejillones y colocar el resto en el vaso de la batidora o el robot de cocina. Añadir los huevos, el puré de patata, el tomate frito, el estragón, el vino, el brandy y salpimentar. Triturar todo hasta obtener una masa homogénea. Engrasar con mantequilla un molde de corona y llenarlo con la preparación anterior. Llevar al microondas y cocinar, a máxima potencia, durante 5 minutos. Extraer, dejar enfriar y desmoldar sobre una fuente de servicio. Adornar con los mejillones reservados y servir con mayonesa.