

# Receta de mejillones gratinados



Receta de mejillones chilenos gratinados

Deliciosa receta de mejillones cocinados al vapor y gratinados luego con una capa de queso **sin duda son un imperdible** de la [cocina chilena](#) simple y sabrosa.

## Información Nutricional

**Categoría:** [Aperitivos](#)

**Cocina:** Chilena

**Calorías:** 250

**Preparación:** 20 minutos

**Cocción:** 30 minutos

**Raciones:** 4 personas

# Receta de mejillones gratinados

## Ingredientes

- 500 g de mejillones
- 100 g de pan rallado
- 100 g de mantequilla
- 500 g de sal gruesa
- 50 g de queso mantecoso rallado
- Una cucharadita de perejil fresco
- Hierbas frescas a gusto (opcionales)

## Preparación

- 1. En una olla grande rellenar con 3 centímetros de agua y cocinar los mejillones.
- 2. Escurrir el agua y retirar las conchas superiores, separando el chorito de la concha inferior, retirando el borde gomoso.
- 3. Mezclar en un bol el pan rallado, las hierbas frescas y el queso rallado.
- 4. En una bandeja de horno, esparcir la sal en la base y ubicar una valva por cada chorito para que no se desplacen durante la cocción.
- 5. Ubicar un chorito en cada concha y cubrir con la mezcla de pan rallado y queso, rociando cada uno con mantequilla derretida, llevar al horno y gratinar en horno a 220°C (428°F) por 2 a 3 minutos.
- 6. Servir los mejillones gratinados inmediatamente y decorar con perejil fresco picado.

# Recomendamos

[Crema de chorito](#)

[Chupe de locos](#)