



## turrón de mejillones

Ingredientes para 9 unidades:

100 gr de queso crema

150 gr de mejillones en escabeche

150 gr de atún en acaite

5 hojas de gelatina

alioli de marisco

Preparación:

Ponemos a remojo en agua fría las hojas de gelatina durante 10 minutos.

Trituramos el queso crema junto con el atún y los mejillones bien escurridos.

Sacamos las hojas de gelatina a un vaso sin escurrir y calentamos en el microondas durante 30 segundos, así con el agua que ha quedado se derretirán las hojas de la gelatina.

Mezclamos la gelatina derretida con la mezcla de queso e integramos bien. Colocamos en una manga pastelera y rellenamos el molde elegido. Tapamos con papel de aluminio o papel film y refrigeramos al menos durante 4 horas.

A la hora de servir acompañamos de alioli de marisco.

[Con las zarpas en la masa](#)