FULLAT DE LA MAR

Ingredients:

- 80 g de peix blanc per persona
- 50 g de cues de gamba pelades
- 40 g de xampinyons
- 50 g de vieires sense corall
- 50 g de musclos
- vi blanc
- pasta fullada
- llet
- mantega
- farina
- sal i pebre
-sucre

Fer obrir els musclos amb un petit veire de vi blanc, reservar el xuc i treure les closques.

Coure el peix uns minuts en la llet, escórrer, treure les espines i reservar la llet per fer la salsa.

Saltejar les vieires, les gambes i els xampinyons amb un poc de sucre.

Preparar la beixamel amb la mateixa quantitat de farina i de mantega, el xuc dels musclos i la llet.

Preparar petits fullats individuals, daurar i fer coure al forn a 180 °C.

Afegir tots els ingredients a la beixamel i deixar coure uns minuts a foc lent.

Un quart d'hora abans de servir, guarnir els fullats amb la salsa i escalfar a 160 °C.