



## Musclos escabetxats

### **Ingredients:**

1300g de musclos de roca  
200 g d'oli  
1 gra d'all  
½ fulla de llorer  
1 bitxo  
1 branqueta de julivert  
pebre vermell  
10 u de pebre negre amb gra  
20 g de vinagre de vi  
aigua mineral

### **Elaboració:**

Primer de tot netegeu ben nets el musclos, traient-hi totes les restes que porten i passant-los per una mica d'aigua.

Seguidament, poseu-los en un cassó amb 1 dit d'aigua mineral i sal, un gra d'all, una fulla de llorer i una rodanxa de llimona. Tapeu-los i en uns 2 minuts ja estaran oberts. Retireu-los de la closca i reserveu-los. Comenceu fent l'escabetx : poseu l'oli en una paella. Quan estigui calent fregiu-hi els musclos vigilant molt, ja que esquitxa. Fregiu-los en 2 o 3 vegades i poseu-los en una safata estirats. Tireu-hi una mica de pebre vermell per sobre i el vinagre. Amb el mateix oli que heu fregit els musclos afegiu-hi el gra d'all, el bitxo i la fulla de llorer, i poseu-ho, calent, per sobre els musclos perquè es cogui el pebre vermell. Ja ho tindreu llest. Aquests musclos són ideals per fer un vermut amb escopinyes, patates, etc., acompanyats d'un bon vermut.