



Musclos al vapor

Ingredients:

1 quilo de musclos extres
1 gra d'all
1 rodanxa de llimona
½ fulla de llorer
vi blanc (opcional)
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 un dit d' aigua i sal, un gra d'all, una fulla de llorer i una rodanxa de llimona. Tapeu-los i en uns 2-3 minuts ja estaran oberts. Després amaniu-los amb un raig d'oli, també els podeu amanir amb llimona, maionesa, etc.

És una recepta molt ràpida i fàcil de fer, i sobretot econòmica.