



Musclos amb vinagreta

Ingredients per als musclos:

1 quilo de musclos extres
1 gra d'all
1 rodanxa de llimona
½ fulla de llorer
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.

Per a la vinagreta:

1 gra d'all
2 fulles de julivert
15 ametlles
vinagre de vi
oli verge
sal i pebre

Elaboració:

Poseu l'all en un morter i trinxeu-lo. Seguidament poseu-hi el julivert, la sal, el pebre i, per últim, les ametlles (les ametlles no han de quedar gaire picades). Tireu-hi un raget de vinagre hi aneu afegint-hi l'oli. Ha de quedar una vinagreta espessa.
Obriu els musclos. Deixeu-los dintre la closca i afegiu-hi una mica de vinagreta per sobre. Podeu servir-ho com un aperitiu.