Broqueta de musclos amb vinagreta de cibulet

Uns musclos al vapor presentats de forma original. La vinagreta també és diferent. Vam fer net

Per a 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 1,5 kg de musclos gallecs, grans.

Per a la vinagreta:

- – Cibulet picat
- – 250 ml. d’oli d’oliva
- – 50 ml. de vinagre de vi blanc
- – 2 grans d’all picats
- – Sal i pebre negre

Elaboració:

PAS 1: Poseu els musclos nets en una olla amb tapa a foc fort. Sacsejem de tant en tant per sobtar-los i acabar d'obrir. Retireu-los del foc i traieu-los la closca. Reservem.

PAS 2: Poseu-los en broquetes. Petites o grans, més o menys musclos. Us ho deixo al gust.

PAS 3: Per la vinagreta, piquem l'all, afegim la resta d'ingredients i liguem la vinagreta amb un vatedor de cuina manual. Quan sigui lligada l'aboquem damunt les broquetes, ja col.locades a la safata on les servirem.

Bon Profit!