

Musclos al vapor



El més important, al cuinar-lo, és no cuinar-lo gaire! Quantes paelles o arrossos heu vist en que el musclo és eixarreït i sec? Crec que és un dels motius perquè, als pocs que no els agraden, no els hi agradin gens.

Per a 2 persones

Temps: 10 min. + 45 min.previs

Ingredients:

- – 1 kg. de Musclos de roca
- – 1 fulla de llorer
- – Pebre negre en gra
- – Una branqueta d'api
- – Un raig de vi blanc (opcional)



Elaboració:

PAS 1: Netejar les barbes i deixar amb aigua i sal (35 gr. de

sal per litre d'aigua) perquè deixin anar la sorra que els hi pugui quedar.

PAS 2: Passada la mitja hora i sense les barbes i brutícia de la closca es posen en una olla amb un dit d'aigua, el llorer, l'api, el pebre negre i un raig de vi blanc. Tapem i quan s'obrin es treuen. Els anem sacsejant per sobtar-los i que s'obrin abans.



Bon Profit!