

Musclos amb vinagreta



Gustosos i suaus al paladar. A les nenes els va agradar molt amb la vinagreta.

Per a 4 persones

Temps: 15 min. preparar + 15 min. cuinar

Ingredients:

- – 1/2 kg de musclos (aquests son gallecs)
- – 3 cebes tendres
- – 1 cl d'oli d'oliva
- – 3 cullerades de vinagre de mòdena
- – Julivert
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Netejar i rascar bé els musclos i treure els bigotis.
Posar en aigua i sal 10 min.

PAS 2: Posar-los en una olla al foc i tapar-los. Quan es vagin obrint els anem treient i reservant. Guardar l'aigua que deixaran anar.

PAS 3: Mentres fem la vinagreta. Posem l'oli en un bol, el vinagre, la ceba tallada ben petita, el julivert tallat ben petit, sal, pebre i mesclem bé, que l'oli i el vinagre es fonguin.

PAS 4: Treiem una de les closques de cada musclo i els presentem a la safata. Cobrim cada musclo amb una mica de vinagreta. El guardarem a la nevera fins l'hora de servir.





Bon Profit!