

MUSCLOS A LA MARINERA



Ingredients (4 persones)

- 3 kg de musclos
- 1 ceba i/o 1 grill d'all
- pebrot vermell
- pebrot verd
- 4 tomàquets madurs
- ½ got de vi blanc sec

Per fer la picada:

- 1 grill d'all
- una mica de pa ratllat
- julivert
- pebre vermell



Elaboració

Primer de tot neteja els musclos traient-ne les barbes, fregant-los amb aigua i rasant-los uns amb altres.

Seguidament bull els musclos amb poca aigua en una olla tapada, cola el caldo i reserva'l.

Després fes un sofregit amb la ceba, l'all, els pebrots i els tomàquets, tot trinxat ben petit. Afegeix-hi el vi i deixa que es redueixi, i després posa-hi dos o tres gots de l'aigua dels musclos i deixa que bulli tot junt uns 10 minuts.

En un morter, fes una picada amb l'all, el pa ratllat, el julivert i el pebre vermell. Afegeix els musclos i la picada a la salsa i deixa-ho coure 5 minuts tot junt. Si veus que queda sec, ves-hi afegint aigua dels musclos. I si ho trobes massa líquid ho pots espessir amb una mica de Maizena o farina.

Nota: *En comptes d'aigua de bullir els musclos hi pots posar brou de peix.*

Si vols, pots passar la salsa per un colador.

Aquesta recepta també la pots fer amb cloïsses.