rebost UEP! Com anam?

Musclos amb esclata-sangs

INGREDIENTS:

- 1'5 quilos de musclos
- ½ quilo d'esclata-sangs
- 2 alls
- julivert
- 1 llimona
- oli

PROCEDIMENT:

- Primerament, farem nets els musclos amb aigua i, llavors, els llevarem la brutor amb un ganivet.

- Tot d'una, els posarem a bullir dins d'una olla fins que s'obrin. No cal que hi estiguin molta d'estona, només els hem d'enganar una micona dins el bull.

- Mentrestant, farem també una rabejada amb aigua als esclata-sangs i els xaparem a bocins ni massa petits ni massa grossos.

- A continuació, posarem un paella al foc amb un poc d'oli i hi sofregirem els esclata-sangs a foc baix i, quan estiguin quasi fets, els adobarem amb sal i julivert i els reservarem.

- Llavors, colarem els musclos (reservant-ne el brou) i els escloscarem quan siguin freds. I, a rengló seguit, dins d'una greixonera petita, els sofregirem amb una mica d'oli.

- Finalment, a una altra greixonera, reduirem un tassó del brou dels musclos amb el suc d'una llimona durant uns 5 minuts. Després, hi afegirem els esclata-sangs, els musclos i ho mesclarem tot bé fins que es barregin els gusts de tots els ingredients i rectificarem de sal si cal.

- Bon profit!