

## Recepta: musclos a l'estil Bretó



La recepta que us oferim: musclos a l'estil bretó | Manel Baxerias

En aquesta ocasió, la recepta culinària de **Reusdigital.cat** és tota una delícia: **musclos a l'estil bretó**.

### Ingredients per persona

Mig quilogram de musclos de roca, una ceba de figueres (la recepta original porta escalunyes), una copa de vi blanc preferentment sec, vuitanta mil·lilitres de crema de llet de cuina, una cullerada sopera d'oli, un dau de mantega, sal, pebre negre i julivert picat.

### Preparació

En una cassola de fang, poseu la cullerada d'oli i el dau de mantega, i també la ceba tallada ben petita amb un polsim de sal fins que comenci a quedar transparent. 7

Acte seguit, afegiu la copa de vi blanc, el deixeu reduir per tal que perdi l'alcohol i afegiu els musclos nets.

Tapeu l'olla durant un parell de minuts, temps en que es començaran a obrir els musclos. Afegiu llavors la crema de llet i deixeu-la tres o quatre minuts fent xup-xu'.

Moments abans de servir comproveu el punt de sal, afegiu-n'hi si cal. Poseu-hi un punt de pebre acabat de moldre i decoreu-ho amb una mica de julivert per servir.