

- 800g de musclos amb la closca
- 1 rajolí de vi blanc
- 1 fulla de llorer
- 85g de mantega
- 350g de pa blanc o negre ratllat
- 2 cullerades de cibulet
- 2 grans d'all
- Sal
- pebre
- Llimona

- 800g de mejillones con su concha
- 1 chorrito de vino blanco
- 1 hoja de laurel
- 85g de mantequilla

- 350g de pan blanco o negro rallado
- 2 cucharadas de cebollino
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Limón

Netejar els musclos i rebutjar les que estiguin trencades

- Preescalfar el forn a 230
- En una olla a foc col·locar els musclos, el vi blanc i llorer
- Cuinar a foc alt, movent-de tant en vegada, fins que s'hagin obert les petxines
- Un cop oberts tots, retirar-los de foc i rebutjar la meitat dels seus petxines
- Fondre la mantega i barrejar amb el julivert i l'all picat, el pa ratllat, el cibulet, sal i pebre
- Amb una cullera, col·locar una mica de la barreja sobre cada musclo
- Portar a forn per 15 a 20 minuts i servir calents acompanyats amb llimona

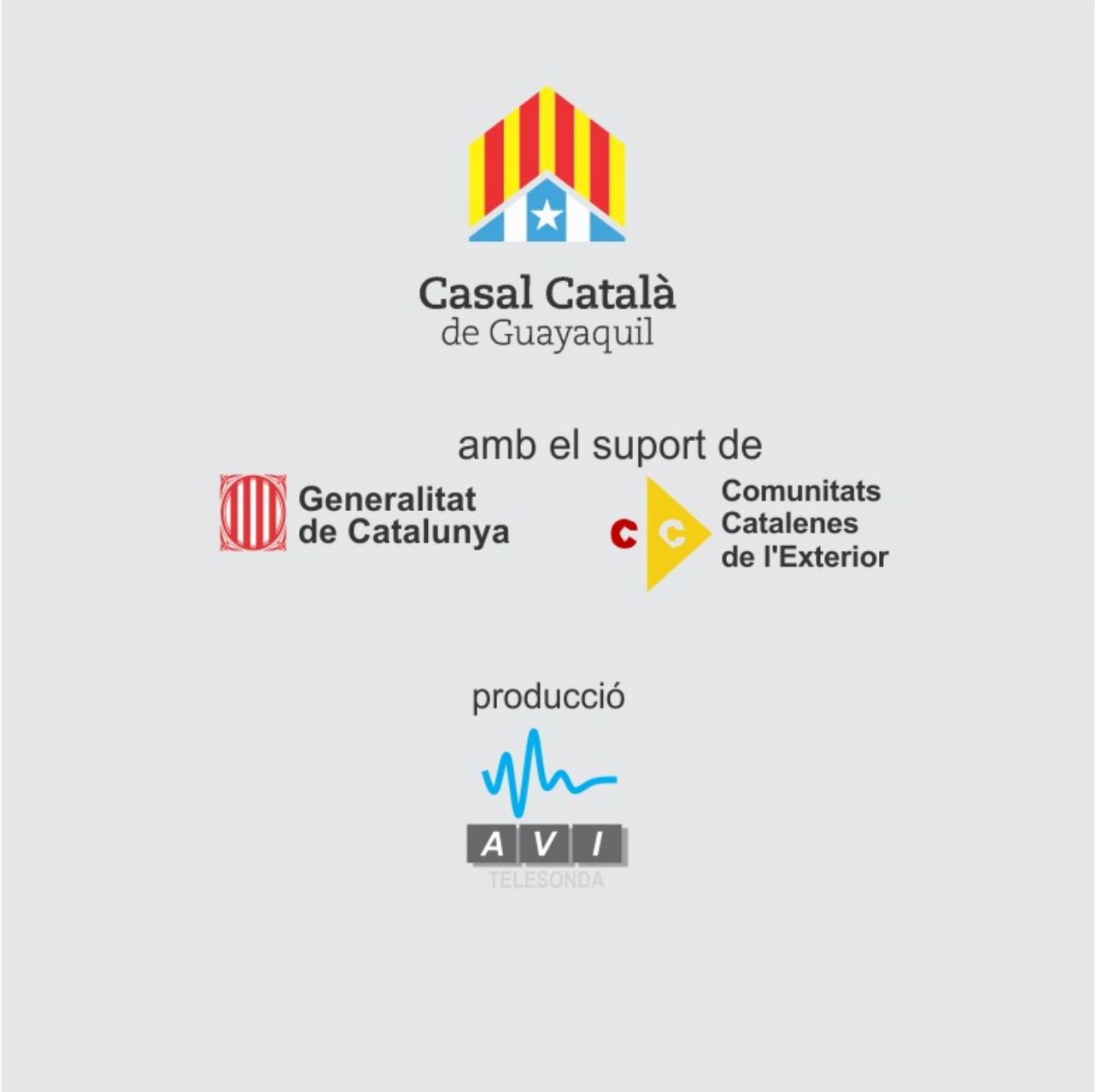
- Limpiar los mejillones y desechar las que estén rotas
- Precalentar el horno a 230
- En una olla al fuego colocar los mejillones, el vino blanco y laurel
- Cocinar a fuego alto, moviéndolos de vez en vez, hasta que se hayan abierto sus conchas

- Una vez abiertos todos, retirarlos del fuego y desechar la mitad de sus conchas
- Fundir la mantequilla y mezclar con el perejil y el ajo picado, el pan rallado, el cebollino, sal y pimienta
- Con una cuchara, colocar un poco de la mezcla sobre cada mejillón
- Llevar al horno por 15 a 20 minutos y servir calientes acompañados con limón

{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/musclosambmantega{/gallery}

{youtube}TUvoOqz_sMA{/youtube}




Casal Català
de Guayaquil
amb el suport de
Generalitat
de Catalunya
Comunitats
Catalenes
de l'Exterior
producció
AVI
TELESONDA


musclos a la mantega, herbes i all
Cuina i Xat
cuina mediterrània
amb
Nieves Tuset &
Katherine Santamaría
octubre
diumenge 17
11:00
Premier
Casal Català
de Guayaquil
Radio/TV