

MUSCLOS A LA GALLEGA

Ingredients:

- 5 kg de musclos
- 25 cl de salsa (a fer 2 o 3 dies abans, en bona quantitat ja que se conserva molt de temps)
 - 1 litre d'oli d'oliva
 - 1 gra d'all
 - 1/2 pot à espècies de romaní
 - 1/2 pot à espècies de frigoleta
 - 1/2 pot à espècies de llorer
 - 1 culleradeta de piment de Caiena
 - sal i pebre

Treure la barba dels musclos. Cal treure els musclos trencats.

Rentar a l'aigua freda.

En una panna ben calenta, fer obrir els musclos.

Treure el xuc.

Quan els musclos són ben oberts, abocar la salsa i remenar.

