

MUSCLOS AMB NATA

Ingredients: (per a 10 persones)

- 5 kg de musclos
- 20 cl de vi blanc sec
- 200 g d'escalunyes
- 40 g de maicena (midó de blat d'indi)
- 1 l de nata líquida (35% de matèria grassa)
- frigoleta
- nou moscada
- safrà
- 10 cl de Noilly Prat
- oli d'oliva
- mantega

Netejar els musclos, obrir-los al vapor, colar el xuc i reservar.

Posar el safrà a infundir amb el Noilly Prat.

Pelar i tallar finament les escalunyes, posar-les a coure en una casserola amb la mantega i l'oli d'oliva.

Afegir la frigoleta i la nou moscada, deixar daurar i afegir el xuc de cocció dels musclos. Deixar reduir uns minuts.

Dissoldre la maicena en la nata i abocar en la preparació precedent tot fuetejant. Quan la salsa s'hagi espessit, afegir el safrà i el Noilly Prat. Tapar i reservar.

Just abans de servir, escalfar els musclos al vapor i escalfar la salsa.

Servir els musclos en un plat fondo, coberts amb la salsa.

