



ELABORACIÓ PER LA VINAGRETA

1. Col·locar en un bol la ratlladura de llimona, taronja i llima juntament amb el julivert i el suc de llimona.
2. Agregar en forma de fil l'oli d'oliva verge extra i amb l'ajuda d'un batedor manual batre intensament.

INGREDIENTS

- 400 g de cloïsses
- 25 ml de vi blanc
- Sal

Per la vinagreta de cítrics:

- 50 g d'oli d'oliva verge extra d'arbequina
- Ratlladura de llimona
- Ratlladura de llima
- Ratlladura de taronja
- 2,3 g de julivert picat
- 3 culleradetes de suc de llimona
- Pebre
- Sal

ELABORACIÓ PER LES CLOÏSES

1. Netejar les cloïsses.
2. Introduir-les a un envàs fons juntament amb el vi blanc i un pessic de sal.
3. Coure en el microones durant 3-4 minuts a 700-800 W de potència.
4. Remoure les cloïsses abans de servir i afegir la vinagreta de cítrics per damunt.

OBSERVACIONS

- Si la cloïssa s'ha obert amb el temps de cocció que li hem donat, ens indica que ja està llesta.
- Deixar-les la nit anterior amb aigua i sal (una culleradeta) per eliminar la sorra.

NOTES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

