

MUSCLOS A LA MARINERA

INGREDIENTS (1-2 persones)

- . 100 g de musclos
- . 20 g de ceba picada
- . 150 g de tomàquet picat
- . 10 ml de vi blanc
- . 1 culleradeta de sucre
- . 40 ml d'aigua
- . 5 ml d'oli d'oliva verge extra
- . Sal
- . Pebre

ELABORACIÓ

1. Col·locar tots els ingredients en un recipient fons apte per a microones, excepte els musclos, i cou 6 minuts al microones a màxima potència (800 W).
2. Afegir els musclos i coure'ls 1-2 minuts més en el microones a màxima potència (800 W). Els musclos s'haurien d'haver obert, si no és així, deixar coure uns segons més.
3. Barrejar-ho tot per a que la salsa quedi ben repartida i servir.

OBSERVACIONS

- Descartar aquells musclos que no s'hagin obert amb la cocció.
- Pots picar una mica de julivert i posar-lo per damunt dels musclos al final de la cocció.

NOTES:
