Musclos en escabetx

Ingredients:

- 2 kg de musclos frescs
- 6 fulles de llorer
- 8 alls
- 75 ml de vi blanc
- 250 ml d'oli d'oliva
- 75 ml de vinagre
- 4 culleradetes de pebre bord

Preparació:

Renta bé els musclos i posa'ls al foc dins una olla amb el vi blanc. Tapa-la. Quan estiguin oberts, cola'ls i lleva'ls les closques (alerta a cremar-te!). Reserva'ls a un bol.

A una paella gran posa l'oli d'oliva i daura els alls prèviament laminats, i afegeix-hi el llorer i el pebre bord. Ho has de remenar per tal de que no es cremi el pebre bord. Aboca-hi el vinagre i deixa'l només 1 minut al foc. Després, fica la salsa damunt les musclos.

S'ha d'esperar mínim de 2 dies abans de consumir-los, així s'aconsegueix que el musclo s'impregni perfectament amb el gust de l'escabetx. Es conserven durant dies a la gelera però és important que l'escabetx cobreixi els musclos i que el recipient estigui ben tancat.