MUSCLOS A LA MARINERA

Gastronomia | 19/09/2017 | 09:25

En una paella amb l'oli, sofregiu-hi els alls pelats tallats ben fins, seguidament afegiu-hi el julivert i ho sofregiu 2 segons; afegiu-hi la ceba i feu-la rossejar uns 10 minuts

Els musclos de roca es menjaven al natural, ja que tenen un gust més pronunciat que els gallecs. Però també es feien amb salsa de tomàquet, a vegades dits a la marinera, com les cloïsses. Una recepta que també es feia a les cases bones, com veiem a la cuina de Cal Filipinus (1910-1920) de Cassà de la Selva.

Ingredients

1 kg de musclos de roca

oli

4 alls

1 ceba mitjana

2 tomàquets

julivert

1 copa de vi blanc

aigua (uns 2 dl)

sal

pebre

Elaboració

Netegeu els musclos, raspant les barbes.

En una paella amb l'oli, sofregiu-hi els alls pelats tallats ben fins, seguidament afegiu-hi el julivert i ho sofregiu 2 segons; afegiu-hi la ceba i feu-la rossejar uns 10 minuts. Afegiu-hi el tomàquet ratllat i ho feu reduir uns 10 minuts. Immediatament tireu-hi el vi i els musclos, deixant reduir el vi a més de la meitat. Mulleu-ho amb una mica d'aigua, amaniu-ho amb sal i pebre i deixeu-ho coure tot junt, uns 3 minuts fins que la salsa quedi una mica concentrada.

Notes

Hi ha qui primer fa coure els musclos al vapor i els deixa amb una closca. El suc que han deixat anar, colat, l'afegeix al guisat.

Hi ha versions només amb tomàquet, o sense tomàquet ni ceba, amb all i julivert. Hi ha qui hi afegeix un pols de farina per espessir la salsa, o qui hi posa una picada d'ametlles.

La mateixa elaboració es pot fer amb rossellones, tellerines, cloïsses, etc. Si es fa amb musclos es pot aprofitar el suc d'obrir-los per afegir a la salsa en comptes d'aigua o brou de peix.

Aquests mariscos de clova, com diuen els pescadors, es fan també al vapor i a la planxa —musclos, cloïsses, tellines o tellerines, rossellones, navalles, etc. Els cargols punxencs, en canvi, es bullen i se solen servir amb una vinagreta.

Autor: Redacció