



INGREDIENTS (1 PERSONA)

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

Per a 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 a 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.

Per a les cloïsses:

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

Observacions:

Per a la vinagreta:

- Únicament s'ha de retirar la pell externa de les fruites, ja que la part blanca de la fruita podria amargar la vinagreta.

Per les cloïsses:

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

NOTES:

