

Musslor i Sherry

Här kommer ett enkelt recept med Sherry och musslor:

Musslor i Sherry – Almejas al Jerez

1 kg Musslor
2 matskedar Olivolja
2 finhackade vitlökar
2-3 dl torr Sherry
2 matskedar Persilja
Salt och Peppar

Rengör musslorna noga och sortera ut de musslor som är öppna.

Värm olivolja i en kastrull.

Tillsätt vitlök och låt den få lite färg.

Häll i Sherry och tillsätt persilja.

Tillsätt musslorna och koka lätt i ca 4 minuter.

Ta bort musslor som inte öppnat sig.

Servera musslorna varma eller kalla.