



## Musclos amb cervesa

Receptari d'estiu. Diputació de Barcelona

### Ingredients per a quatre persones

- 1 kg de musclos
- 500 g de tomàquets
- 1 manat de cebes tendres
- 2 grans d'all
- 1 got de cervesa
- 2-3 cullerades soperes d'oli d'oliva
- Sal i pebre



### Elaboració

1. Es netegen els musclos.
2. Es pelen els tomàquets i es tallen a trossos mitjans.
3. Es pelen les cebes, es netegen i es tallen en diagonal.
4. Es pelen i es laminen els alls.
5. En una paella amb oli es posen els musclos, els alls i els tomàquets, la sal i el pebre, i es deixen coure uns 10 minuts.
6. S'hi tira la cervesa, es tapa i es deixa coure uns 5 minuts més.
7. Es posa la ceba tendra pel damunt i es serveix.