



# Maionesa d'escopinyes

## Ingredients (per a 4 racions)

120 g d'oli d'oliva verge extra

1 ou

½ llauna d'escopinyes al natural

## Elaboració

1. En un got batedor, trenqueu-hi l'ou. Bateu-lo amb un braç elèctric i aneu-hi incorporant l'oli a poc a poc, fins que n'obtingueu una maionesa espessa.
2. Afegiu-hi la meitat de les escopinyes i el líquid de la llauna.
3. Barregeu-ho tot i serviu la preparació.

## Recomanacions

Podeu fer servir una maionesa comercial i substituir les escopinyes per musclos. La salsa pot acompanyar peix, verdura o pasta. Prepareu-la minimitzant el temps entre preparació i consum, i conserveu-la en fred fins al moment de servir. No la reserveu.