

Ostres del Delta a la crema de iogurt

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
25 g de pastanaga
100 g de iogurt grec
12 g de sucre
2 cullerades de vinagre
Soja líquida
Caviar de truita

Preparació:

Prepareu un puré de pastanaga, posant a coure en una cassola la pastanaga amb el sucre i un xic d'aigua. Quan estigui ben cuita, passeu-la per la batidora, afegiu el vinagre, barrejeu i reserveu.

En un altre bol poseu el iogurt grec i incorporeu el puré de pastanaga. Remeneu i reserveu.

Obriu les ostres, treieu la carn de la closca i reserveu. Munteu el plat posant al fons la crema de iogurt, a sobre la carn de les ostres i al damunt el caviar de truita per donar-li color.

Ostras del Delta a la crema de yogur

Ingredientes (4 personas):

12 ostras del Delta
25 gr. de zanahorias
100 gr. de yogur griego
12 gr. de azúcar
2 cucharadas de vinagre
Soja líquida
Caviar de trucha

Preparación:

Preparar un puré de zanahoria poniendo a cocer en una cazuela la zanahoria con el azúcar y un poco de agua. Cuando este bien cocida, pasarla por la batidora, añadir el vinagre, mezclar y reservar.

En otro bol poner el yogur griego y añadir el puré de zanahoria. Mezclar y reservar.

Abrir las ostras, quitar la carne de la valva y reservar. Montar el plato poniendo al fondo la crema de yogur, encima la carne de las ostras y después el caviar de trucha para darle color.