

## *Ostra del Delta en escabetx*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta  
1/4 litre de vinagre  
1/4 litre oli de gira-sol  
1 ceba ratllada  
4 grans de clau  
1 rajg d'anís sec  
Sal (un pessic)

### **Preparació:**

Netegeu les ostres.

Afegiu tots els ingredients en una cassola amb les ostres amb closca i tot. A continuació, poseu la cassola a foc lent i espereu a que s'obrin. Un cop obertes, deixeu-les coure cinc minuts. Ja les podeu servir.

## *Ostra del Delta en escabeche*

### **Ingredients (4 personas):**

12 ostras del Delta  
1/4 litro de vinagre  
1/4 litro de aceite de girasol  
1 cebolla rallada  
4 granos de clavo  
1 chorrito de anís seco  
Sal (una pizca)

### **Preparación:**

Limpia bien las ostras y ponerlas en una cazuela tal cual junto con todos los ingredientes. Dejar a fuego lento y esperar que las ostras se abran. Una vez abiertas, dejar cocer cinco minutos más y ya están preparadas para servir.

**LA BARRACA**