

Ostra del Delta *amb all i oli de romesco*

Ingredients (4 persones):

24 ostres del Delta

400 g de patata

All i oli a partir d'oli de romesco al gust

Preparació:

Talleu les patates en rodanxes i sofregiu-les. Un cop sofregides, poseu-les al fons del plat i col·loqueu damunt les ostres prèviament obertes i sense la closca de sobre. Napar amb l'all i oli fet a partir d'oli de romesco. Gratineu-ho i serviu-ho.

Huîtres du Delta **à l'ailloli de romesco**

Ingrédients (pour 4 personnes) :

24 huîtres du Delta

400 g de pommes de terre

Ailloli à base d'huile de romesco à volonté

Préparation :

Couper les pommes de terre en rondelles et les pocher. Les disposer au fond de l'assiette. Placer sur les pommes de terre les huîtres au préalable ouvertes. Recouvrir avec l'ailloli préparé à base d'huile de romesco. Gratiner et servir.

BLAU BLAU-CAP ROIG RESORT