

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 raig 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.

Huîtres du Delta en escabèche

Ingrédients (pour 4 personnes) :

12 huîtres du Delta
1/4 de litre de vinaigre
1/4 de litre d'huile de tournesol
1 oignon râpé
4 clous de girofle
Quelques gouttes d'anis séché
Sel (une pincée)

Préparation :

Bien nettoyer les huîtres et les mettre dans une casserole directement avec tous les ingrédients. Laisser cuire à feu doux et attendre que les huîtres s'ouvrent. Une fois ouvertes, laisser cuire encore cinq minutes. Le plat est prêt à être servi.

LA BARRACA