

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.

Austern aus dem Delta mit Romesco-„all i oli“

Zutaten (4 Personen):

24 Austern aus dem Delta

400 g Kartoffeln

„All i oli“ auf der Grundlage von Romesco-Öl nach Geschmack

Zubereitung:

Schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben und schmoren Sie sie. Legen Sie sie als erste Schicht auf den Teller. Legen Sie über die Kartoffeln die zuvor geöffneten Austern ohne eine der Schalen.

Bedecken Sie alles mit „All i oli“, zubereitet auf der Grundlage von Romesco-Öl. Gratinieren und servieren Sie.

BLAU BLAU-CAP ROIG RESORT

