

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.

Afègiu 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.

Marinierte Austern aus dem Delta

Zutaten (4 Personen):

12 Austern aus dem Delta

1/4 Liter Essig

1/4 Liter Sonnenblumenöl

1 geriebene Zwiebel

4 Gewürznelken

1 Spritzer trockener Anis

Salz (eine Prise)

Zubereitung:

Putzen Sie die Austern gut und geben Sie sie zusammen mit allen Zutaten direkt in einen Topf. Lassen Sie den Topf auf niedriger Flamme stehen und warten Sie, bis sich die Austern öffnen. Wenn sie offen sind, lassen Sie sie weitere fünf Minuten lang kochen, dann können sie serviert werden.

LA BARRACA

