

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.

Ostra del Delta con "all i oli" de romesco

Ingredientes (4 personas):

24 Ostras del Delta

400 g. de patata

"All i oli" a partir de aceite de romesco al gusto

Preparación:

Cortar las patatas en rodajas y pochar. Ponerlas como base del plato. Colocar encima de las patatas las ostras previamente abiertas y sin una de las valvas. Cubrir con "all i oli" preparado a base de aceite de romesco. Gratinar y servir.

BLAU BLAU-CAP ROIG RESORT