

Crêpes d'Ostres del Delta amb llagostins de l'Ampolla

Ingredients (4 persones):

per a les crêpes:	per al farcit:
1 got de llet	12 ostres del Delta
2 ous	8 llagostins de l'Ampolla
100 g de farina	1 ceba
mantega	1 pebrot
sal	oli
	sal

Preparació:

Picar la ceba i trinxar el pebrot molt petit, tirar-ho a una paella amb oli per tal de preparar un sofregit. Reservar el sofregit.

Coure les ostres durant 15 min., treure la carn i reservar.

Pelar els llagostins, trinxar-los i fregir-los lleugerament amb l'ostra i el sofregit preparat, salar al gust i reservar. Preparar les crêpes mesclant la llet, els ous i la farina i un polsim de sal. A continuació tirar la massa resultant a una planxa de crêpes o una paella banyada amb mantega. Tenir en compte que la base ha de resultar fina. Un cop feta la base omplir amb el farcit, plegar la crêpe, decorar al gust i servir.

Delta oyster Crêpes with Ampolla prawns

Ingredients (4 servings):

for the crepes:	for the filling:
1 glass of milk	12 Delta oysters
2 eggs	8 Ampolla prawns
100g of flour	1 onion
Butter	1 onion
Salt	1 pepper
	Oil
	Salt

Preparation:

Finely chop the onion and slice the pepper in very small pieces, place them in a frying pan with a little oil and fry to taste. Put the mixture aside.

Cook the oysters for 15 minutes, remove the meat and put aside.

Peel, slice and lightly fry the prawns with the oysters and the fried mixture, add salt to taste and put aside. Prepare the crêpes by mixing the milk, eggs and flour and a pinch of salt. Then turn the mixture into a crepe pan coated in butter. Remember that the crepe must be very thin. Once the crepe base is ready, place the filling on top and fold, decorate to taste and serve.

CLUB NAUTIC-CASA MONTERO