

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.

Delta oysters and "all i oli" with "romesco"

Ingredients (4 servings):

24 Delta oysters

400g of potatoes

"All i oli" sauce made from "romesco" almond oil to taste.

Preparation:

Slice and lightly fry the potatoes. Place them on the bottom as the base of the dish. Place the previously opened oysters without one half of the shell on the potatoes. Cover with the "all i oli" prepared from a base of "romesco" almond oil. Grill and serve.

BLAU BLAU-CAP ROIG RESORT

