

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.

Afegiu 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.

Delta oysters. marinated

Ingredients (4 servings):

- 12 Delta oysters
- 1/4 litre of vinegar
- 1/4 litre of sunflower oil
- 1 sliced onion
- 4 cloves
- 1 splash of dry anis
- Salt (a pinch)

Preparation:

Clean the oysters well then place them in a saucepan, just as they are, along with all the other ingredients. Leave this to cook on a low heat until the oysters open. Once they have opened, leave them to cook for a further five minutes and then the dish is ready.

LA BARRACA

