

Ostiones en Escabeche

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: 1/2 Taza Chiles en vinagre: 1/3 Taza Dientes de ajo: 3 Unidades

Orégano seco: 3 cdts

Pimienta negra molida: 1 cdta

Cebolla: 1/2 unidad Vinagre: 1/4 Taza Laurel: 2 hojas

Ostiones: 24 Unidades

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén cocer brevemente los ostiones para que suelten algo de su jugo
- Retirar del fuego y reservar el jugo.
- En una sartén aparte *acitronar* en la mitad del aceite la *cebolla* y el *ajo*, añadir el *jugo* reservado, *orégano*, pimienta y *laurel*
- Dejar reducir el líquido.
- Freír los ostiones en aceite vegetal restante
- Agregar el preparado anterior, el vinagre, los chiles y el aceite de oliva.
- Sazonar con sal y dejar hervir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/ostiones-en-escabeche