

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>