elGourmet

Ostiones en manteca de ajo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo rallado: 1 cda.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca salada: 2 cdas.
Ostiones: 15 Unidades
Jugo De Lima: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Arroz basmati: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Retire los ostiones junto con su coral de la valva y séquelos con un repasador.
- En una *cacerola* con aceite de oliva caliente coloque el *arroz*, cocine hasta transparentarlo y luego vierta 1 ½ taza de agua, cocine a fuego mínimo durante 16 minutos.

Armado

- Una vez que retire el *arroz* agregue 1 cucharada de **manteca** y condimente con sal y pimienta, mezcle.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle los ostiones, luego agregue 1 cucharada de *manteca*, condimente con sal y pimienta e incorpore el **ajo** rallado, cocine unos minutos más y justo antes de retirar del fuego agregue el *jugo* de lima.

Presentación

- Sirva en un plato un colchón de *arroz* y encima los ostiones, salsee con la salsa de la cocción.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostiones-en-manteca-de-ajo