

# Ostras fritas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ostras:** 20 Unidades

**Panko:** Cantidad necesaria

**Harina:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Aceite De Maíz:** Cantidad necesaria

## Salsa tártara

**Perejil:** 1 cdita.

**Cebolla:** ¼ Unidad

**Huevo:** 1 Unidad

**Vino Blanco:** 1 cda.

**Pepinos En Vinagre:** 50 g

**Mayonesa:** 200 g

## Varios

**Radicheta:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Abra las ostras y separe las valvas.
- Seque las ostras con un lienzo y reboce por *harina*.
- Pase por *huevo* batido y luego por *panko*.
- Fría en abundante aceite de maíz caliente durante 30 segundos aproximadamente.
- Escurra sobre papel absorbente.

## Salsa tártara

- Cocine el *huevo* durante 8 minutos, pele y pique finamente.
- Pique finamente la *cebolla*, el *perejil* y el pepino.

- En un bowl mezcle la *mayonesa*, el *huevo*, la *cebolla*, el pepino, el *perejil* y el vino.

## Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de salsa, en otro costado acomode hojas de *radicheta* y de lado las ostras.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ostras-fritas>