

Ostres del Delta a la crema de iogurt

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
25 g de pastanagues
100 g de iogurt grec
12 g de sucre
2 cullerades de vinagre
Soja líquida
Caviar de truita

Preparació:

Prepareu un puré de pastanaga, posant a coure en una cassola la pastanaga amb el sucre i un xic d'aigua. Quan estigui ben cuita, passeu-la per la batidora, afegiu el vinagre, barrejeu i reserveu.

En un altre bol poseu el iogurt grec i incorporeu el puré de pastanaga. Remeneu i reserveu.

Obriu les ostres, treieu la carn de la closca i reserveu. Munteu el plat posant al fons la crema de iogurt, a sobre la carn de les ostres i al damunt el caviar de truita per donar-li color.

Delta oysters with yogurt cream

Ingredients (4 servings):

12 Delta oysters
25g of carrots
100g of Greek yogurt
12g of sugar
2 tablespoons of vinegar
Soya sauce
Trout caviar

Preparation:

Beat the carrots to a puree then cook this with the sugar and a little water in a saucepan. When the mixture is well cooked, beat it in a mixer, add the vinegar, mix and put aside. In another bowl add the Greek yogurt and the carrot puree. Mix and put aside. Open the oysters, remove the meat from the shell and put aside. Arrange the dish by first placing the yogurt cream at the bottom then the oyster meat and finally the trout caviar to add a touch of colour.

BOTAVARA