

Será por recetas



Ostras horneadas

Mariscos, Recetas para navidad

 2 Personas

 20 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 12 ostras planas
- 50 g de mantequilla batida con perejil y ajo
- 1 limón
- Pan rallado
- 50 g de queso gruyere rallado

Elaboración

Primero abrir las ostras utilizando un cuchillo o un abridor de ostra, dejarlas en la valva cóncava con el agua de mar que lleve. Colocar en una fuente de horno.

Poner sobre cada ostra un poco de la mantequilla con ajo y perejil, un poco de pan rallado y un poco de queso.

Meterlo en el horno durante 10 minutos, el horno estará precalentado previamente a 180°C.

Ponerlas en una bandeja y en el centro el limón cortado por la mitad para que cada comensal se ponga lo que quiere.



Autor receta de Ostras horneadas

IronCat

 32 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/07/2012