

## Ostras al vino albariño

Para 4 personas  
24 ostras  
1 limón  
Vino albariño  
1 hoja de laurel  
Aceite de oliva  
Sal y pimienta  
Tomillo



(Ostras al natural)

Receta cedida por: [Manuel Luís Martínez Diz](#)  
e-mail: [manumaroc@hotmail.com](mailto:manumaroc@hotmail.com)

Abrimos las ostras con un cuchillo y extraemos la carne.  
Exprimimos medio limón y el otro medio lo cortamos en rodajas.  
Calentamos el aceite con un diente de ajo, cuando se esté dorando lo retiramos para que no le dé mal gusto; introducimos las ostras, OJO que el aceite no esté muy caliente.  
Añadimos un chorro de vino y el zumo de medio limón.  
Salpimentamos. Le añadimos una hoja de laurel y un poco de tomillo.  
Cocemos sobre 2-3 min. cuando se evapore el alcohol retiramos y emplatamos.