

Ostras ó viño albariño

Para 4 persoas
24 ostras
1 limón
Viño albariño
1 folla de laurel
Aceite de oliva
Sal e pementa
Tomillo



(Ostras ó natural)

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

Abrimos as ostras con un coitelo e extraemos a carne.
Exprimimos medio limón e o outro medio cortámolo en láminas.
Quentamos o aceite cun dente de allo, cando se este dourando retirámolo para que non lle dé mal gusto; introducimos as ostras, OLLO que o aceite non esté moi quente.
Añadimos un chorro de viño e o zume de medio limón.
Salpimentamos. Añadimoslle unha folla de laurel e un pouco de tomillo.
Cocemos sobre 2-3 min. cando se evapore o alcohol retiramos e emplatamos.