

Ostras de Arcade con frutos del campo

Para 4 personas.

24 ostras

2 manzanas

200 gr. setas

Pimiento rojo y verde

Cebollas tiernas

Ajo

Un chorro de vino albariño

Un chorro de brandy

1 bote de nata peq.

2 cucharadas de mantequilla

Tomillo, sal y pimienta



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

Abrimos las ostras y le quitamos su carne, lavamos las setas y los pimientos y picamos en juliana.

Pelamos las manzanas, las cortamos en cuartos y las picamos no muy fino en lonchas.

Ponemos la mantequilla en una tartera a fundir, añadimos el ajo, las cebollas tiernas y el pimiento, cuando esté pochado le añadimos las setas y la manzana, dejamos que suden durante 6-7 minutos a fuego medio.

Subimos el fuego y añadimos el vino a las setas y un chorrillo de coñac, se flambea y se deja reducir, se añade la nata, se salpimenta, dejamos 3 minutos; mientras pondremos una tartera pequeña con un poco de agua, cuando esté hirviendo incorporamos las ostras durante 2 minutos y reservamos.

Servimos.

Serviremos una base de las verduras junto un bouquet de ostras.