



Ostras al Albariño

Ingredientes:

Ostras

Harina para “tempura”

Vino Albariño

Salsa de soja

Azúcar

Preparación:

Abrir las ostras al vapor, secar y empanar con la “tempura” que haremos mezclando la harina y el albariño, hasta tener una masa espesa.

Por otro lado, le añadiremos la salsa de soja, 3 cucharadas de azúcar y pondremos a reducir hasta conseguir una salsa espesa. Empanar las ostras, freír y salpicar el plato con unas gotas de la salsa reducida.