

Ostras a la parrilla con mantequilla de hinojo

La receta original hace 24 porciones

Ingredientes:

- 1 cucharadita de Semillas de hinojo.
- 1 taza de mantequilla, ablandada.
- 1 cucharada chalotes picados.
- 1 cucharada picada de hojas de hinojo.
- 1 cucharadita de pimienta negra molida.
- ½ cucharadita de sal.
- 24 ostras medianas cerradas, frescas y vivas



Dirección:

Preparar una parrilla o Precaliente el horno a 500 grados F (260 grados C).

En un recipiente pequeño, mezclar la mantequilla, las semillas de hinojo, chalotes, bulbo de hinojo, las hojas de hinojo, pimienta y sal.

Organizar las ostras en la parrilla o rejilla del horno, cubra y cocine de 3 a 5 minutos o hasta que empiezan a “silbar” y se empiezan a abrir.

Usando un cuchillo de ostras, abre cada ostra abierta, afloje la ostra y deseche la concha. Cubra cada ostra con 1/2 cucharadita de mantequilla hinojo. Volver a la parrilla y cocine hasta que la mantequilla esté derretido y caliente.