



# A Coruña Recetas

PEPE SOLLA

CASA SOLLA

## OSTRA Y MANZANA

### PARA LA MANZANA

**Ingredientes:**

2 u. manzana Granny Smith  
50 gr. de mantequilla clarificada  
50 gr. de vinagre de mango

**Elaboración:**

Pelar trocear la manzana en dados, rehogar en la mantequilla y remojar con el vinagre, dejar evaporar y reservar.

### PARA LAS OSTRAS

**Ingredientes:**

5 u. de ostras gordas  
0,3 gr. de xantana  
4 gr. de sal ahumada  
7 gr. de zumo de lima  
Pimienta negra  
230 gr. de aceite de girasol

**Elaboración:**

Precalentamos el horno a vapor a 85°C, abrir las ostras 10 minutos, recuperar el agua y la carne, pesar 10 gr. de agua de ostra y 90 gr. de carne de ostra, triturar con la sal, el zumo y un golpe de pimienta, añadir la xantana y montar con el aceite, como una mayonesa, colar y cargar en sifón, dejar reposar al menos 12 horas.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sobre la propia concha de la ostra poner unos dados de manzana, cubrir con la espuma y terminar con las flores.