



Ostras fritas

Ostras fritas

[Mas recetas Mariscos en http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php](http://www.recetasypostres.net/mariscos/3.php)

Ingredientes:

36 ostras grandes, 1 limón, harina de maíz, 2 huevos batidos y aceite.

Pasos a seguir:

- 1) Se abren las ostras y se separa la carne de las valvas.
- 2) Se limpian las valvas, se secan y se reservan.
- 3) Se rocía la carne de las ostras con un poco de zumo de limón.
- 4) Pasar la carne de las ostras por el huevo batido y luego por la harina.
- 5) Calentar aceite en una sartén y dorar las ostras rebozadas.
- 6) Retirar las ostras de la sartén, colocar cada una en su concha y servir en recipientes individuales.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/mariscos/ostras-fritas-162.php>