



Día de San Valentín

Ostras fritas con Crème Fraîche al curry

Comensales: 2

Preparación: 20 minutos

ingredientes

- 1 cuchara de aceite de oliva
- 1 chalote, cortado
- 1/8 cucharita de polvo curry
- 1/3 taza de champán
- 1/3 taza de crème fraîche
- 8 ostras
- 1/2 taza de harina sin blanquear
- Aceite de cacahuete
- 1 cuchara caviar (opcional)

preparación

Calentar una cuchara de aceite de oliva en una sartén pequeña a medio fuego. Agregar el chalote y cocinar - remover durante cuatro minutos o hasta que esté blando. Introducir el curry y cocinar durante un minuto. Añadir el champán, hervir, y bajar a fuego lento hasta que se hierva la mitad, aproximadamente tres minutos. Agregar la crème fraîche y mantener a fuego lento.

Mientras, cocer al vapor durante 5 minutos. Usar un cuchillo no afilado para separarlas de la concha. Conservar las ostras y las conchas. Limpiar y secar las conchas.

Echar aceite de cacahuete en una sartén mediana (aproximadamente una taza). Calentar a fuego medio. Cubrir las ostras con harina. Probar la temperatura del aceite con un poco de agua o un poco de harina, se debería chisporrotear un poquito al tocar el aceite. Freír las ostras en aceite caliente durante un minuto a cada lado, o hasta que estén doradas y crujientes. Dejarlas en reposo encima de una toalla de papel.

Echar una cuchara de crème fraîche en cada concha, y echar la ostra encima con un poquito de caviar.