

Ostión al pil pil

Ingredientes (4 personas)

-  500 g de ostiones frescos (limpios)
-  3 dientes de ajo picados finos
-  1 ají cacho de cabra seco (o ají rojo fresco)
-  4 cucharadas de aceite de oliva
-  Sal y pimienta a gusto
-  Perejil fresco picado

Preparación

1. En una sartén grande, calienta el aceite de oliva  a fuego medio.
2. Agrega el ajo  y el ají , sofríe por 1 minuto sin dejar que se quemen.
3. Incorpora los ostiones  y cocina por 2-3 minutos, solo hasta que tomen color (no sobrecocer).
4. Ajusta con sal y pimienta  al gusto.
5. Espolvorea perejil fresco  y sirve de inmediato, ideal con pan crujiente .

Recuerda visitar <https://saboresdetongoy.cl/>

Encontrarás los mejores productos

Te esperamos