

Ostras de Arcade con frutos do campo

Para 4 persoas.

24 ostras

2 mazás

200 gr. setas

Pemento roxo e verde

Cebolas tenras

Allo

Un chorro de viño albariño

Un chorro de brandy

1 bote de nata peq.

2 cucharadas de mantequilla

Tomillo, sal e pementa



Receta cedida por: [Manuel Luís Martínez Diz](#)
e-mail: manumaroc@hotmail.com

Abrimos as ostras e quitámoslle a súa carne, lavamos as setas e os pimentos e picamos en xuliana.

Pelamos as mazás, cortámolas en cuartos e picámolas non moi fino en lonchas.

Poñemos a mantequilla nunha tarteira a fundir, añadimos o allo, as cebollas tenras e o pemento, cando esté pochado añadimoslle as setas e a mazá, deixamos que suden durante 6-7 minutos a fogo medio.

Subimos o fogo e engadimos o viño ás setas e un chorriño de coñac, flambease e se deixa reducir, engádese a nata, salpiméntase, deixamos 3 minutos; mentres poremos unha tarteira pequena con un pouco de auga, cando esté fervendo incorporamos as ostras durante 2 minutos e reservamos.

Servimos.

Serviremos unha base das verduras xunto un bouquet de ostras.