

OSTIONES A LAS BRAZAS CON MANTEQUILLA



INGREDIENTES

- 24 ostiones mexicanos grandes, abiertos
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1/2 cucharada de salsa siracha
- 1/2 diente de ajo machacado
- 1/2 cucharadita de salsa inglesa
- 3 cucharadas de queso parmesano, rallado o picado finamente
- 1 cucharada de cebollín, picado finamente
- 1/2 cucharada de hojas de perejil, picadas finamente
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de paprika (opcional)

PASO A PASO

- En un recipiente mezclar todos los ingredientes, excepto los ostiones. Reposar por 20 minutos, moviendo de vez en vez para integrar la preparación
- En la parrilla caliente, colocar los ostiones. Cuando empiecen a burbujear, agregar una cucharadita de la mezcla. Cuando se derrita y comience a burbujear, retirar de la parrilla
- Servir de inmediato

