

# Vibrio Vulnificus Materiales de Educación para la Salud - Ostiones fritos

Rinde 4 porciones

## Ingredientes

16 - ostiones, sin concha  
2 tazas - vegetales  
Sal y pimienta a gusto

### Para el rebozado:

½ taza - harina más ¼ de taza para espolvorear  
½ cucharita - polvo de hornear  
¼ cucharita - pimienta de cayena  
¼ cucharita - pimienta negra  
¼ cucharita - sal



### Para la salsa de acompañamiento:

½ taza - mayonesa  
2 cucharas - jugo de limón  
1 cucharita - salsa tapatío

## Preparación

1. Compre los ostiones en sitios con buena reputación. Asegúrese que estén completamente cerrados. Si la concha de un ostión está abierta, tírelo.
2. Limpie bien los ostiones con agua y fríéguelos con un cepillo a fin de sacarles la arena o tierra.
3. Abra la concha de los ostiones con un cuchillo y lávelos con agua para retirar arena o tierra.
4. Condimente ¼ de taza de harina con sal y pimienta. Proceda a espolvorear los ostiones con esta harina y colóquelos en el refrigerador hasta su uso.
5. Para el rebozado, mezcle ½ taza de harina, el polvo de hornear, la pimienta de cayena, la pimienta negra y la sal en un tazón mediano. Gradualmente, agregue agua a la mezcla seca para preparar el rebozado.
6. En una cazuela de dos cuartos, cocine el aceite a fuego mediano.
7. Reboce los ostiones en la mezcla de harina y fríalos lentamente en el aceite caliente durante 3 minutos o hasta que estén dorados y la temperatura interna alcance los 180 grados.
8. Coloque los ostiones fritos en un plato cubierto con toallas de papel para absorber el exceso de aceite. Mantenga los ostiones calientes.
9. Para la salsa de acompañamiento, agregue todos los ingredientes en un tazón pequeño y bata hasta que estén bien mezclados.

10. Coloque 4 ostiones fritos por plato con un poco de salsa de acompañamiento. Sirva caliente.

US Dept of Health and Human Services, Food and Drug Administration

<https://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/BuyStoreServeSafeFood/ucm085571.htm>