

Ostra del Delta amb crema de cibulet

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta

100 gr. de nata líquida

2 cullerades soperes de vi blanc sec

1 escalunya

2 cullerades soperes de cibulet picat

sal

pebre

Preparació:

Obriu les ostres, i poseu-les en una safata de forn.

En una olla a part, poseu-hi la nata líquida, afegiu-hi el vi blanc, la escalunya picada molt fina i reduïu-ho molt lentament. Afegiu-hi el cibulet i saleu-ho molt lleugerament.

Un cop preparada la reducció, aboqueu-la per sobre les ostres, que prèviament heu col·locat a la safata, i gratineu-les tres minuts amb forn prèviament calent. Serviu-ho tot seguit.

Ostra del Delta con crema de cebollino

Ingredientes (4 personas):

12 ostras del Delta

100 gr. de nata líquida

2 cucharadas soperas de vino blanco seco.

1 chalota

2 cucharadas soperas de cebollino picado

sal

pimienta

Preparación:

Limpia y abre las ostras. Colocar en una bandeja para horno.

En una cazuela poner la nata líquida, añadir el vino blanco, la chalota picada muy fina y reducir muy lentamente. Añadir el cebollino a la reducción y salar muy ligeramente.

Una vez preparada la reducción repartir por encima de las ostras que están en la bandeja, y gratinar al horno que hemos precalentado. Servir seguidamente.