

## Ostra del Delta

### gratinades amb reducció de vinagreta de poma

Ingredients (4 persones):

8 ostres del Delta

Oli d'oliva

Sal

Pebre

Vinagre de poma

Formatge Emmental ratllat

Preparació:

Obriu les ostres del Delta i reserveu-les a part. Per fer la vinagreta de poma, barregeu l'oli, la sal i el pebre; afegiu-hi el vinagre de poma, poseu-ho al foc i reduïu-ho.

Un cop reduïda la vinagreta, poseu-la damunt de cada ostra del Delta amb una mica de formatge ratllat i gratineu-les al forn a 200° durant 3 minuts.

## Delta oysters

### au gratin with reduction of apple vinaigrette sauce

Ingredients (4 servings):

8 Delta oysters

Olive oil

Salt

Pepper

Apple vinegar

Grated emmental cheese

Preparation:

Clean and open the Delta oysters and put aside. For the apple vinaigrette sauce, mix the oil, salt and pepper, then add the apple vinegar, heat and reduce. Once the vinaigrette has reduced, spread it over each oyster, sprinkle a little grated cheese on top and brown in the oven at 200° for three minutes.

CAN PIÑANA