

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.

Delta oysters with cream of spring onion

Ingredients (4 servings):

12 Delta oysters

100g of single cream

2 soup spoons of dry white wine.

1 shallot

2 soup spoons de chopped spring onion

Salt

Pepper

Preparation:

Clean and open the oysters. Place them on a baking tray.

Pour the single cream into a saucepan, add the white wine, the very finely chopped shallot and very slowly reduce the mixture. Add the spring onion to the reduction and lightly season with salt.

Once the reduction is ready, spread it over the oysters on the baking tray and brown it in a pre-heated oven. Serve immediately.