

Ostra del Delta en “deuxell” de xampinyons

Ingredients (4 persones):

8 ostres del Delta
1/2 ceba
100 g de xampinyons
50 cl. de crema de llet
Oli d'oliva
Mantega
Sal
Pebre

Preparació:

Netegeu les ostres, obriu-les, traieu-ne la closca de sobre, col·loqueu-les en una safata i reserveu-les. Trinxeu la ceba a talls petits i daureu-la amb oli en una paella. Un cop daurada, afegiu-hi els xampinyos prèviament trinxats i deixeu-los daurar. A continuació afegiu-hi la crema de llet, salpebreu i remeneu-ho tot fins que redueixi i s'espesseixi.

Un cop feta la salsa, aboqueu-la per sobre l'ostra crua, afegiu-hi un xic de mantega i poseu la plata al forn a 175° durant 3 min.

Ostra del Delta en “deuxell” de champiñones

Ingredientes (4 personas):

8 ostras del Delta
1/2 cebolla
100 gr. de champiñones
50 cl. crema de leche
Aceite de oliva
Mantequilla
Sal
Pimienta

Preparación:

Limpiar las ostras, abrir, quitar la valva superior, colocar en una bandeja y reservar.

Cortar la cebolla en trozos pequeños y dorar con aceite en una sartén. Añadir los champiñones previamente cortados y dejar dorar. A continuación añadir la crema de leche, salpimentar y remover hasta que reduzca y espese.

Una vez hecha la salsa, distribuirla sobre la ostra cruda, añadir por encima un poco de mantequilla y poner al horno a 175° durante unos 3 min.