

## *Ostra del Delta gratinades amb beixamel*

### **Ingredients (4 persones):**

12 ostres del Delta  
3/4 de litre de llet  
2 cullerades soperes de farina  
1 cullerada soperera de mantega  
1 cullerada d'oli d'oliva  
1 ceba  
Sal al gust  
Pebre negre  
Nou moscada  
200 g de formatge ratllat

### **Preparació:**

Obriu les ostres del Delta, traieu-ne la closca de sobre i reserveu-les.

Comenceu a preparar la beixamel posant en una paella una cullerada d'oli d'oliva i una de mantega. Daureu la ceba, afegiu-hi la farina i deixeu-la daurar, sense parar de remenar. Afegiu-hi la llet a poc a poc fins que s'espesseixi i salpebrar al gust.

Un cop preparada la beixamel, aboqueu-la sobre les ostres, cobriu-ho tot amb formatge ratllat i poseu-ho al forn uns 5 minuts per gratinar el formatge.

## *Ostra del Delta gratinadas con beixamel*

### **Ingredientes (4 personas):**

12 ostres del Delta  
3/4 de litro de leche  
2 cucharadas soperas de harina  
1 cucharada soperera de mantequilla  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 cebolla  
Sal al gusto  
Pimienta negra  
Nuez moscada  
200 gr. de queso rallado

### **Preparación:**

Limpia, abre las ostras del Delta, quita la valva superior y reserva.

Prepara la bechamel poniendo una cucharada de aceite de oliva en una sartén con una cucharada de mantequilla. Dora la cebolla, añade la harina y deja dorar removiendo sin parar. Añade la leche poco a poco hasta que espese y salpimentar al gusto. Cubre las ostras con la bechamel, espolvorear con queso rallado y poner al horno durante unos cinco minutos para gratinar el queso.