

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.

Ostra del Delta
gratinadas con reducción
de vinagreta de manzana

Ingredientes (4 personas):

8 ostres del Delta

Aceite de Oliva

Sal

Pimienta

Vinagre de manzana

Queso Emmental rallado

Preparación:

Limpiar y abrir las ostres del Delta y reservar. Para la vinagreta de manzana, mezclar el aceite, la sal y la pimienta, añadir el vinagre de manzana, poner al fuego y reducir.

Una vez reducida la vinagreta, distribuirla encima de cada ostra con un poco de queso rallado por encima y gratinar al horno a 200° durante tres minutos.