

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

Delta oysters in mushroom “deuxell”

Ingredients (4 servings):

8 Delta oysters
1/2 an onion
100g of mushrooms
50cl of single cream
Olive oil
Butter
Salt
Pepper

Preparation:

Clean the oysters, open and remove the upper shell, place on a tray and put aside.

Cut the onion in small pieces and brown in the oil in a frying pan. Add the previously chopped mushrooms and fry until brown. Then add the single cream, season and stir until the mixture reduces and thickens. Once the sauce has been made, pour it over the raw oysters, add a little butter on top and bake in the oven at 175° for about 3 minutes.