

Ostra del Delta *gratinades al cava*

Ingredients (4 persones):

16 ostres del Delta
150 g de pernil salat
2 cebes mitjanes
1 copa de cava
2 cullerades de vinagre o llimona
Pa ratllat
Oli
Sal

Preparació:

Netegeu les ostres, i obriu-les. Separeu-ne les closques de la carn i reserveu-les.

Talleu el pernil salat a tires molt fines, com si fos a la juliana, i reserveu-les.

Agafeu la ceba, piqueu-la ben fina, fregiu-la fins que estigui ben daurada i reserveu-la.

Poseu una de les closques de cada ostra en una safata del forn. Poseu a dintre de cada closca una cullerada de ceba fregida. A sobre la carn de l'ostra, poseu-hi una mica de cava, un xic de vinagre o llimona, sal, un poc de pernil salat, una altra cullerada de ceba, un polsim de pa ratllat i unes gotes d'oli per sobre.

A continuació poseu la safata al forn prèviament escalfat i gratineu-ho. Un cop gratinat, ja ho podeu servir.

RACÓ DEL PORT

Ostra del Delta *gratinadas al cava*

Ingredientes (4 personas):

16 ostras del Delta
150 gr. de jamón del país
2 cebollas medianas
1 copa de cava
Dos cucharadas de vinagre o limón
Pan rallado
Aceite
Sal

Preparación:

Limpiar las ostras y abrirlas. Separar las valvas de la carne y reservar.

Cortar el jamón en tiras muy finas, tipo juliana y reservar.

Picar la cebolla bien fina y pochar hasta que esté bien dorada y reservar.

Poner una de las valvas de cada ostra en una bandeja para el horno. Colocar dentro de cada una de las valvas una cucharada de cebolla pochada, encima la carne de la ostra, un poco de cava, un poco de vinagre o limón, sal y un poco de jamón, otra cucharada de cebolla pochada, una pizca de pan rallado y unas gotas de aceite de oliva.

A continuación poner la bandeja en el horno previamente calentado y gratinar. Servir caliente.