

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

Huîtres du Delta gratinées au Cava

Ingredients (pour 4 personnes) :

16 huîtres du Delta
150 g de jambon de pays
2 oignons de taille moyenne
1 verre de Cava
Deux cuillérées de vinaigre ou de jus de citron
Chapelure
Huile
Sel

Préparation :

Nettoyer les huîtres et les ouvrir. Retirer la chair des huîtres de leur coquille et réserver.

Couper le jambon en lamelles très fines, comme pour une julienne et réserver.

Hacher l'oignon très fin et le pocher jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Réserver.

Mettre une coquille de chaque huître dans un plat allant au four. Disposer dans chacune des coquilles une cuillérée d'oignon poché, puis l'huître, un peu de cava, un peu de vinaigre ou de jus de citron, du sel, un peu de jambon, une autre cuillérée d'oignon poché, une pincée de chapelure et quelques gouttes d'huile d'olive. Mettre ensuite le plat au four préchauffé et laisser gratiner. Servir chaud.