

Petxines farcides d'Ostres del Delta

Ingredients (4 persones):

20 ostres del Delta

2 cebes

6 ous

2 gotes de nata per a cuinar

1 cullerada de Maizena

1 cullerada de mantega

1 branqueta de julivert

Sal i pebre blanc

Per a la decoració

1 enciam arriolat

400 g. de marisc variat
(musclos, cloïsses...)

1 llimona

Oli d'oliva

Sal

Preparació:

Obriu les ostres al vapor. Traieu-ne les closques i piqueu la carn amb les cebes fins que quedi una mescla molt fina. Bateu 4 ous sencers, afegiu-hi 2 rovells d'ou, la nata i la maizena, i tomeu a batre-ho tot; salpebreu-ho al gust i barregeu-ho amb la mescla anterior.

Unteu de mantega uns motlles amb forma de petxina, farciu-los amb la preparació anterior i poseu-los al forn, prèviament escalfat a 180°, durant 25 minuts fins que qualli. Deixeu-los refredar, traieu-ho del motlle i reserveu-ho.

Per a la decoració dels plats:

Talleu i reserveu l'enciam arriolat. Netegeu els marisc variat, coeu-ho al vapor i reserveu-ho. Bateu dues cullerades d'oli d'oliva amb un polsim de sal i unes gotes de llimona. Reserveu-ho. Poseu l'enciam arriolat tallat al plat, el marisc cuit, a continuació amaniu-ho tot amb l'oli i col·loqueu les petxines al centre.

Shells stuffed with Delta oysters

Ingredients (4 servings):

20 Delta oysters

2 onions

6 eggs

2 glasses of single cream

1 tablespoon of corn flour

1 tablespoon of butter

1 sprig of parsley

Salt and white pepper

For decoration:

1 curly leaf lettuce

400gr of assorted
shellfish (mussels, clams)

1 lemon

Olive oil

Salt

Preparation:

Steam the oysters open. Remove the meat from the shell and chop it with the onions until very well mixed. Beat 4 whole eggs; add 2 egg yolks, the cream and corn flour. Beat all the ingredients together, season with salt and pepper to taste and mix with the previously prepared oyster meat and onions. Coat shell-shaped moulds with butter, fill them with the mixture and place them in a preheated oven at 180° for about 25 minutes until the mixture sets. Leave to cool, remove from moulds and put aside. Clean and cut the curly leaf lettuce then put aside.

To decorate the plates:

Clean the assorted shellfish, steam and put aside. Beat two tablespoons of olive oil with a pinch of salt and a few drops of lemon, put aside. Place the lettuce and the assorted cooked shellfish on the serving plate, season with the oil and place the filled shells in the centre.