Fritti nell ‘ostia

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Vino Blanco: 700 cc
Agua: 300 cc
Ostia: 2 Láminas

Relleno I

Carne picada: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Arvejas: 200 g
Tomillo: A gusto
Mejorana: A gusto
Portobellos: 50 grs.
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salvia: A gusto

Relleno II

Carne picada: 250 g
Papas: 2 Unidades
Cebolla: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Mejorana: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.
Salvia: A gusto

Relleno III

Sal: A gusto
Papas: ½ k
Espinaca: 1 Paquete

Salsa I

Piñones: 30 g
Sal: A gusto
Anchoas: 2 Filetes
Albahaca: 50 g
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 75 cc

Salsa II

Sal: A gusto
Mejorana: 1 cda.
Habas frescas: 250 g
Queso Pecorino: 100 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa III

Sal: A gusto
Vino Tinto: ½ L
Manteca: 50 g
Echalottes: 6 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Zanahorias: 2 Unidades

Salsa IV

Albahaca: 50 g
Ajo: 2 Dientes
Tomates: 4 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Varios

Aceite para freir: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Relleno I

- Pique la *cebolla*, las hierbas y los *hongos*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Incorpore la carne, sal, pimienta y cocine durante 10 minutos a fuego bajo.
- Añada los *hongos*, las arvejas y las hierbas.
- Deje enfriar.

Relleno II

- Pique la *cebolla* y las hierbas.
- En una sartén con aceite de oliva saltee la *cebolla*.
- Agregue la carne, sal, pimienta y cocine durante 15 minutos a fuego bajo.
- Pele las papas y cocine en abundante agua salada.
- Reduzca las papas a puré, mezcle con la carne cocida y las hierbas.

Relleno III

- Lave las espinacas y disponga en una sartén antiadherente.
- Cocine durante 3 minutos y pique con la ayuda de un cuchillo.
- Pele las papas y cocine en abundante agua salada.
- Reduzca las papas a puré y mezcle con la *espinaca*.

Armado

- Corte la lámina de ostia en cuadrados de 10 centímetros de lado.
- En un bowl mezcle el vino con el agua y remoje palillos de brochette en esta solución.
- Sumerja rápidamente los cuadrados de ostia en la solución de agua y vino.
- Acomode una cucharada de relleno en el centro de la ostia.
- Sobre el relleno disponga un *palillo* y envuelva el relleno con la ostia.
- Fría en abundante aceite hirviendo.

Salsa I

- En un mortero machaque los piñones, el *ajo*, la *albahaca*, las anchoas y la sal.
- Agregue el aceite de oliva y continúe machacando.

Salsa II

- Pele las *habas* y blanquee en abundante agua salada durante 10 minutos.
- En un mortero machaque las *habas* con la *mejorana*.
- Incorpore el queso pecorino y el aceite de oliva.

Salsa III

- Corte las échalotes y las zanahorias en *brunoise*.
- Pique el *ajo*.
- En una *cacerola* con *manteca* rehogue las verduras.
- Incorpore el vino y deje reducir a fuego lento durante 1 hora.
- Rectifique la sazón y pase por un *tamiz*.

Salsa IV

- Pele, despepite los tomates y procese.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Incorpore los tomates, la *albahaca* y los piñones y cocine durante 15 minutos.
- Condimente con sal y pimienta.

Presentación

- Sirva los bocados en una fuente.
- Acompañe con las salsas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fritti-nell-ostia