Ostiones y ostras gratinadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 6 Unidades

Vieiras con concha y coral: 6 Unidades

Salsa I

Morillas: 5 Unidades
Crema de leche: 50 cc
Echalotte: 1 Unidad
Panceta: 200 g

Salsa II

Vino Blanco: 50 cc
Yemas: 2 Unidades
Pimienta de Cayena: A gusto
Caldo de pescado: 150 cc
Crema de leche: 100 cc

Varios

Sal gruesa: 500 grs.
Pan Rallado: 2 cdas.
Espinaca baby: 50 g

Preparación de la Receta

Salsa I

- Pique finamente el *echalotte*.
- Hidrate las morillas y pique groseramente.
- Pique finamente el *tomillo*.
- Pase la *panceta* por agua hirviendo, corte en cubos pequeños.
- En una sartén saltee la *panceta* con el *echalotte*.
- Incorpore las morillas y el *tomillo*

- Desglase con el vino.
- Agregue la *crema*.

Salsa II

- Reduzca el caldo, agregue el vino y siga la reducción.
- Agregue la *crema* y reduzca un poco más.
- Fuera del fuego condiemente con la pimienta.
- En un bowl bata ligeramente las yemas, incorpore poco a poco la preparación anterior.

Armado

- Cubra con la sal una asadera para horno.
- Abra las ostras y cubra con la preparación de *panceta* y morillas
- Termine con pan rallado.
- Abra las vieiras, cubra con espinacas y con la preparación de caldo de pescado y yemas.
- Termine con pan rallado.
- Acomode en la asadera y gratine en el horno.

Presentación

- Sirva como *guarnición*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostiones-y-ostras-gratinadas