

Ostras en papillote

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ostras: 16 Unidad

Espinacas: 2 Paquetes

Aceite De Oliva: 50 cc

Salsa

Champagne: 500 cc

Crema de leche: 200 cc

Echalotte: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Abra las ostras, separe el molusco de las valvas y reserve el *jugo*.
- Corte los cabos de la *espinaca*, disponga 1/2 atado por porción sobre una lámina de papel aluminio, encima coloque los moluscos.
- Rocíe con aceite de oliva.
- Envuelva bien y cocine en el horno.

Salsa

- Pique finamente el *echalotte*.
- En una *cacerola* reduzca el champagne.
- Agregue el *echalotte* y un poco de *crema*.
- Pase por un *tamiz*.
- Vuelva a la *cacerola* y lleve al fuego.
- Agregue más *crema*.
- Emulsione con la *manteca*.

Presentación

- Sirva el papillote sobre un plato. Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ostras-en-papillotte>