

Ostras envueltas en panceta sobre espinaca a la italiana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Guarnición

Morrón amarillo: 1/4 Unidad

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Morrón Rojo: 1/4 Unidad

Azafrán: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 2 cdas.

Ostras

Ostras: 6 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Panceta: 6 Fetas

Espinaca: 1 Paquete

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Abra las ostras y retire las valvas y limpie.
- Pele el *ajo*.
- Lave las hojas de **espinaca**.

Guarnición

- Corte el *morrón rojo*, el amarillo y el *echalotte* en *brunoise*.
- Coloque en un bowl y agregue el resto de los ingredientes.
- Mezcle y reserve en la heladera 2 horas aproximadamente.

Armado

- En una sartén con aceite de oliva a temperatura media saltee los dientes de *ajo* y cocine a la italiana la *espinaca* condimentada con sal.
- Coloque en un colador para retirar el exceso de agua.
- Envuelva las valvas de las ostras en las láminas de **panceta** y retire el excedente.
- Coloque en una fuente y gratine en el horno a 220°C durante 2 a 3 minutos.
- Coloque en la parte cóncava de su *concha* una cama de *espinaca* y sobre esta las valvas gratinadas.

Presentación

- Coloque sobre un plato unas bases de *espinaca* y sobre estas sirva las ostras
- Bañe con la *guarnición*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ostras-envueltas-en-panceta-sobre-espinaca-a-la-italiana>