

# 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

### **Ostras**

Ostras: 6 Unidades

Ajo: 2 Dientes

Panceta: 6 Fetas

Azafrán: 1 cdita.

Sal y Pimienta: A gusto

Echalotte: 2 cdas.

# 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