

Ostras gratinadas en sabayon de champagne y azafrán y crema de zanahorias



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras vivas: 2 Unidades

Crocantes de chocolate

Cacao: 300 g

Guarnición

Ajo: 1 Diente

Aceite De Oliva: 1 cda.

Espinaca: 200 g

Pollo caramelizado

Pomelos rosados: 2 Unidades

Puré de zanahorias

Zanahoria: 300 g

Echalotte: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Manteca: 50 g

Crema de leche: 200 cc

Sabayón

Manteca blanda: 100 grs.

Azafrán en hebras: 1 cdita.

Ciboulette picado: 3 cdas.

Agua: 1 cda.

Echalotte: 1 Unidad

Azafrán manchego: 1 Cápsula

Yemas: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Champaña brut a temperatura ambiente: 150 cc

Tamagonoatsuyaki

Shari: 2 g

Varios

Sal gruesa: 1 k

Queso Parmesano: 300 grs.

Preparación de la Receta

- Cepille las ostras, seque y ábralas, reserve el agua que contienen.
- Separe el molusco de las valvas y reserve por separado.
- En una *cacerola* con agua agregue el líquido de las ostras y cocine levemente los moluscos.

Guarnición

- Blanquee las espinacas, escurra bien y pique groseramente.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *ajo*.
- Agregue la *espinaca*.

Puré de zanahorias

- Corte el *echalotte* en *brunoise*.
- Retire el corazón de las zanahorias, cocine y redúzcalas a puré.
- Pique finamente el *echalotte*.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva caliente el puré de *zanahoria*.
- Agregue el *echalotte* y la **crema**.
- Emulsione con la *manteca*.

Sabayon

- Pique finamente el *ciboulette*.
- Corte el *echalotte* en *brunoise*.
- En una *cacerola* reduzca el champagne con el *ajo*, el *echalotte* y los azafranes.
- Bata las yemas con agua sobre un baño María hasta que espesen.
- Incorpore poco a poco la preparación anterior.
- Agregue la *manteca* para emulsionar.
- Aromatice con el *ciboulette*.

Armado

- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador.
- Cubra una platina con sal gruesa.
- Acomode encima las valvas, rellene cada una con un poco de *espinaca*, encima un molusco, cubra con el sabayon y el parmesano.
- Gratine en el horno.

Presentación

- En el centro de un plato sirva espinacas, disponga encima 4 ostras y a los costados quenelles de puré de zanahorias.
- Acompañe con la salsa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ostras-gratinadas-en-sabayon-de-champagne-y-azafran-y-crema-de-zanahorias>