

Ostras tibias azafrán sobre espinaca a la italiana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ostras: 12 Unidades

Crema de leche: 250 grs.

Caviar: A gusto

Azafrán en hebras: Cantidad necesaria

Sal y Pimienta: A gusto

Chips de tomate

Aceite: Cantidad necesaria

Piel de tomate: 8 Unidades

Espinaca

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Ajo: 2 Dientes

Espinaca: 30 g

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

- Cubra con un repasador la parte ancha de la ostra colocando la mano encima y con el abridor de ostras presione suavemente la parte angosta, una vez abierta despegue con mucho cuidado los bordes de la balba, si no cuenta con un abridor, proceda cubriendo la ostra con el repasador pero esta vez la parte mas angosta dejando la parte ancha al descubierto y con la punta de un cuchillo presione suavemente hasta despegarla, luego siga por los bordes hasta abrirla por completo
- Reserve el agua de las mismas previamente colado.
- Coloque el agua de las ostras en una olla junto con la *crema* de leche y lleve a fuego, una vez que rompa el hervor agregue el **azafrán** y bata hasta disolverlo, sazone con sal y pimienta, deje reducir hasta obtener una salsa un poco espesa.

Espinaca

- Pele los dientes de *ajo*.
- En una sartén con 3 cucharadas de aceite de oliva saltee los dientes de *ajo* enteros a fuego mínimo, una vez perfumado el aceite retírelos y agregue las hojas de **espinaca** previamente lavadas, cocine a fuego medio durante un 1 ½ minuto y sazone con sal y pimienta
- Retire y deje escurrir sobre un colador hasta que pierdan por completo el agua.

Chips de tomate

- Realice una cruz superficial a lo largo de los tomates, luego cocínelos en agua hirviendo durante 7 segundos aproximadamente, retire y déjelos reposar en un baño maría invertido durante 4 minutos.
- Una vez fríos retire la piel
- En una sartén con aceite caliente, 120°C, fría la piel de los tomates, retire y escurra sobre papel absorbente.

Armado

- Sobre una placa con abundante sal gruesa acomode las ostras con su balba de base, bañe con la salsa y decore con caviar
- Cocine en horno a 150°C durante 1 minuto.

Presentación

- Sirva en un plato una base de la salsa de *azafrán*, sobre esta una porción de espinacas por ultimo una ostra con su balba.
- Decore con chips de *tomate*.

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