

Petxines farcides d'Ostres del Delta

Ingredients (4 persones):

20 ostres del Delta

2 cebes

6 ous

2 gotes de nata per a cuinar

1 cullerada de Maizena

1 cullerada de mantega

1 branqueta de julivert

Sal i pebre blanc

Per a la decoració

1 enciam arrissat

400 g. de marisc variat
(musclos, cloïsses...)

1 llimona

Oli d'oliva

Sal

Preparació:

Obriu les ostres al vapor. Traieu-ne les closques i piqueu la carn amb les cebes fins que quedi una mescla molt fina. Bateu 4 ous sencers, afegiu-hi 2 rovells d'ou, la nata i la maizena, i torneu a batre-ho tot; salpebreu-ho al gust i barregeu-ho amb la mescla anterior.

Unteu de mantega uns motlles amb forma de petxina, farciu-los amb la preparació anterior i poseu-los al forn, prèviament escalfat a 180°, durant 25 minuts fins que qualli. Deixeu-los refredar, traieu-ho del motlle i reserveu-ho.

Per a la decoració dels plats:

Talleu i reserveu l'enciam arrissat. Netegeu els marisc variat, coeu-ho al vapor i reserveu-ho. Bateu dues cullerades d'oli d'oliva amb un polsim de sal i unes gotes de llimona. Reserveu-ho. Poseu l'enciam arrissat tallat al plat, el marisc cuit, a continuació amaniu-ho tot amb l'oli i col·loqueu les petxines al centre.

Conchas rellenas de Ostras del Delta

Ingredientes (4 personas):

20 ostras del Delta

2 cebollas

6 huevos

2 vasos de nata para cocinar

1 cucharada de maicena

1 cucharada de manquetilla

1 ramita de perejil

Sal y pimienta blanca

Para la decoración

1 lechuga rizada

400 gr. de marisco
variado (mejillones,
almejas)

1 limón

Aceite de oliva

Sal

Preparación:

Abrir las ostras al vapor. Separar la carne de las valvas y picarla junto con las cebollas hasta que quede una mezcla muy fina. Batir 4 huevos enteros, añadir 2 yemas de huevo, la nata y la maicena. Batir todos los ingredientes, aliñar con sal y pimienta al gusto y mezclarlo con la carne de las ostras y las cebollas que hemos preparado previamente.

Untar con mantequilla unos moldes con forma de concha, rellenarlos con la mezcla anterior y ponerlos al horno que hemos precalentado a 180° durante unos 25 min. hasta que cuaje. Dejar enfriar, quitar del molde y reservar.

Para la decoración de los platos:

Limpia la lechuga rizada, cortar y reservar. Limpia el marisco variado, cocer al vapor y reservar. Batir dos cucharadas de aceite de oliva con una pizca de sal y unas gotas de limón. Reservar. Poner en el plato a servir la lechuga, el marisco variado cocido, aliñar con aceite y colocar las conchas en el centro.