

Ostra del Delta gratinades al cava

Ingredients (4 persones):

16 ostres del Delta
150 g de pernil salat
2 cebes mitjanes
1 copa de cava
2 cullerades de vinagre o llimona
Pa ratllat
Oli
Sal

Preparació:

Netegeu les ostres, i obriu-les. Separeu-ne les closques de la carn i reserveu-les.

Talleu el pernil salat a tires molt fines, com si fos a la juliana, i reserveu-les.

Agafeu la ceba, piqueu-la ben fina, fregiu-la fins que estigui ben daurada i reserveu-la.

Poseu una de les closques de cada ostra en una safata del forn. Poseu a dintre de cada closca una cullerada de ceba fregida. A sobre la carn de l'ostra, poseu-hi una mica de cava, un xic de vinagre o llimona, sal, un poc de pernil salat, una altra cullerada de ceba, un polsim de pa ratllat i unes gotes d'oli per sobre.

A continuació poseu la safata al forn prèviament escalfat i gratineu-ho. Un cop gratinat, ja ho podeu servir.

RACÓ DEL PORT

Mit Cava gratinierte Austern aus dem Delta

Zutaten (4 Personen):

16 Austern aus dem Delta
150 g Landschinken
2 mittlere Zwiebel
1 Glas Cava
Zwei Löffel Essig oder Zitronensaft
Paniermehl
Öl
Salz

Zubereitung:

Putzen Sie die Austern und öffnen Sie sie. Trennen Sie die Schalen vom Fleisch und legen Sie sie vorerst beiseite.

Schneiden Sie den Schinken in sehr dünne Streifen und legen Sie diesen vorerst beiseite.

Hacken Sie die Zwiebel sehr fein und schmoren Sie sie, bis sie goldgelb ist, und legen Sie sie vorerst beiseite.

Legen Sie eine der Schalen jeder Auster auf ein Backblech. Geben Sie in jede der Schalen einen Löffel der geschmorten Zwiebel, darauf das Fleisch der Auster, etwas Cava, ein bisschen Essig oder Zitronensaft, Salz und etwas Schinken, einen weiteren Löffel der geschmorten Zwiebel, eine Prise Paniermehl und einige Tropfen Olivenöl.

Geben Sie dann das Blech in den vorgeheizten Ofen und gratinieren Sie die Austern. Heiß servieren.