

Ostra del Delta gratinades amb beixamel

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
3/4 de litre de llet
2 cullerades soperes de farina
1 cullerada soperera de mantega
1 cullerada d'oli d'oliva
1 ceba
Sal al gust
Pebre negre
Nou moscada
200 g de formatge ratllat

Preparació:

Obriu les ostres del Delta, traieu-ne la closca de sobre i reserveu-les.

Comenceu a preparar la beixamel posant en una paella una cullerada d'oli d'oliva i una de mantega. Daureu la ceba, afegiu-hi la farina i deixeu-la daurar, sense parar de remenar. Afegiu-hi la llet a poc a poc fins que s'espesseixi i salpebrar al gust.

Un cop preparada la beixamel, aboqueu-la sobre les ostres, cobriu-ho tot amb formatge ratllat i poseu-ho al forn uns 5 minuts per gratinar el formatge.

Delta oysters au gratin with béchamel sauce

Ingredients (4 servings):

12 Delta oysters
3/4 of a litre of milk
2 soup spoons of flour
1 soup spoon of butter
1 table spoon of olive oil
1 onion
Salt to taste
Black pepper
Nutmeg
200gr of grated cheese

Preparation:

Clean and open the Delta oysters, remove the upper part of the shell and put aside.

Prepare the béchamel sauce by putting the tablespoon of olive oil in a frying pan with the butter. Brown the onion, add the flour and cook until brown, stirring all the time. Add the milk little by little until the sauce thickens then season to taste.

Cover the oysters with the béchamel sauce, sprinkle with grated cheese and place in the oven for about five minutes until the cheese has browned.