

Flam d'Ostra del Delta amb salsa de galeres

Ingredients (4 persones):

12 ostres del Delta
200 g de galeres
1/2 litre de llet
3 ous
1 ceba
1 dent d'all
3 cullerades d'oli d'oliva
Sal
Pebre
Verdures al gust

Preparació:

Salpebreu i saltejeu les ostres juntament amb l'all i la ceba. A continuació prepareu un flam seguint els punts tradicionals amb les ostres, la llet, els ous, fiqueu-ho als motlles i poseu-ho al forn, al bany Maria, durant uns 40 min. a 180°C.

Apart, prepareu una salsa amb verdures de l'horta al gust, ficant de base 200 g de galeres.

Un cop estigui el flam, banyeu el mateix amb la salsa i, a continuació, serviu.

Flan de Ostra del Delta con salsa de galeras

Ingredientes (4 personas):

12 ostras del Delta
200 gr. de galeras
1/2 litro de leche
3 huevos
1 cebolla
1 diente de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva
Sal
Pimienta
Verduras al gusto

Preparación:

Poner sal y pimienta al gusto y saltear las ostras con el ajo y la cebolla. A continuación preparar un flan siguiendo los puntos tradicionales con las ostras, la leche, los huevos. Ponerlo en los moldes y seguidamente al horno, al baño maría durante unos 40 min. a 180°C.

Aparte, preparar una salsa con verduras de la huerta al gusto, poniendo de base 200 gr. de galeras. Cuando ya esté hecho el flan, bañarlo con la salsa y servir a continuación.

FLAMINGO