

Chupe de ostiones y cebolla caramelizada

Tiempo total: 1 hora y 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 5

Ingredientes:

- 1 kg de ostiones sin concha
- 4 cebollas cortadas en juliana
- Queso Mozzarella o para derretir
- 150 gr de crema de leche
- 1 tarro de leche evaporada
- 2 o 3 cucharadas de queso crema
- 6 rebanadas de pan de molde con corteza
- ½ taza de vino blanco
- 2 o 3 cucharadas de azúcar
- Orégano, paprika o ají de color
- Especias al gusto
- Queso parmesano rallado
- Tocino

Preparación:

- 1.- En un sartén poner las cebollas, el aceite de oliva y sal y cocinar tapado a fuego mínimo por 40 o 50 minutos. Si se seca le puedes agregar agua, pero no la apures.
- 2.- Cuando la cebolla esté sin líquido (al cocinarse, la cebolla bota mucho líquido y se cocina en su propio jugo) agregar el azúcar, subir a fuego alto y dorar.
- 3.- Remojar los panes en la leche evaporada y agregar 2 o 3 cucharadas de queso crema, procesar para que no queden grumos.
- 4.- En un sartén poner la crema, la mezcla con el pan, la yema de huevo y el vino blanco, revolver y agregar los aliños que más te gusten. Cocinar por unos minutos para que espese la mezcla.
- 5.- En una fuente baja tipo pirex, que pueda ir al horno, poner una capa de cebolla caramelizada, una capa de queso mozzarella o el de tu gusto para derretir y arriba los ostiones. Cubrir con la preparación anterior y rallar la cantidad de queso parmesano que quieras.

6.- Llevar al horno con grill a 240 grados con el calor solo por arriba para que se dore rápido y no se recocinen excesivamente los ostiones (se pondrían chicos y duros).

7.- Puedes agregarle tocino previamente picado y salteado a modo de decoración.