

# Ostiones gratinados con espinaca

*Tiempo total: 40 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 4*

## **Ingredientes:**

- 20 ostiones
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 zanahoria
- ½ pimentón en cubitos
- Sal de mar
- Orégano
- Pimiento limón (solo si tienen)
- 1 taza de vino blanco
- ½ queso crema
- 1/2 taza de leche
- 100gr de queso parmesano
- 100gr de queso azul
- 200gr de crema
- 4 tazas de espinaca
- 6 fondos de alcachofas
- Queso rallado

## **Preparación:**

- 1.-** En un sartén grande poner un buen chorro de aceite de oliva + 1 cebolla cortada en cubos + 1 zanahoria en cubitos + 1/2 pimentón en cubitos.
- 2.-** Agregar sal de mar, orégano y pimienta limón (solo si tienen).
- 3.-** Cuando el sofrito esté listo agregar 1/2 taza de vino blanco y cocinar hasta que se evapore el alcohol.
- 4.-** Agregar 1/2 paquete de queso crema, 1/2 taza de leche, 100grs de queso parmesano rallado y 100 grs de queso azul.

**5.-** Además, incorporar 200gr de crema y revolver todo hasta que se derritan los quesos y quede suave.

**6.-** Agregar 4 tazas de espinaca cruda en tiritas, 6 fondos de alcachofas cocidas y cortadas en tiritas.

**7.-** Poner las espinacas con queso en una fuente que pueda ir al horno y cubrir todo el fondo.

**8.-** Luego poner los ostiones sobre la verdura y cubrirlos con una mezcla de 1 cajita de crema con 8 cucharadas de vino blanco, sal y pimienta.

**9.-** Al final agregar queso rallado y meter al horno a 250 grados con el valor desde arriba para que se gratinen el queso.

**10.-** Recomiendo ponerle el menor tiempo posible al horno para que los ostiones no se pasen.