

## ENTRADAS

### OSTIONES CON ESPINACA



#### Ingredientes:

- 2 chalotas en cubos pequeños
- Aceite de oliva
- Pimienta
- ¼ taza de vino blanco
- 2 tazas de espinaca fresca en tiritas finas
- 200 g de cema
- 1 cucharada de queso crema
- Ostiones

#### Preparación:

En un sartén poner aceite de oliva , 2 Chalotas cortada en cubitos muy pequeños ( o la parte blanca de 1 cebollín) ,sal y pimienta más Los Aliños que más te gusten. Cocinar a fuego medio hasta que esté transparente . Agregar 1/4 taza de vino blanco y cocinar por dos o tres minutos para evaporar el alcohol..

Agregar 2 tazas de espinaca fresca cortada en tiritas muy finas más 200 g de crema y 1 cucharada de queso crema, revolver todo y sacar cuando la espinaca este lista (un par de minutos).

Poner Los ostiones con su media concha en la lata del horno y cubrirlos con una cucharada de espinacas a la crema. Si quieres le puedes agregar queso.

Llevar al horno precalentado a máximo temperatura, por 6 o 7 min (va a depender del tamaño de los ostiones).

