

ENTRADAS

OSTIONES CON ESPINACAS A LA CREMA Y ARROZ GRATINADO



Ingredientes:

- Aceite de oliva
- 1 cebolla en cubos pequeños
- ½ pimentón
- Pimienta
- Sal
- Ají de color
- Romero
- Aliños a elección
- 1 bolsa de espinacas a la crema congelada
- 3 tazas de leche
- 4 cucharada de harina
- Arroz
- Semillas de sésamo y linaza
- Ostiones
- 20 gr de mantequilla
- Nuez moscada
- 2 cucharadas de queso crema
- Queso mantecoso

Preparación:

En un sartén poner aceite de oliva más 1 cebolla en cubos pequeños , 1/2 pimentón congelado , sal , pimienta , aji de color , romero y los aliños que te gusten . Cocinar hasta que esté transparente y agregar 1 bolsa de espinacas a la crema congelada , cuando se descongele agregar 1 taza de leche mezclada con 1 cucharada de harina (bien mezclada para no tener grumos). Cocinar hasta que espese . Poner en una fuente onda .



Cubrir las espinacas con arroz , yo use integral y le puse semillas de sésamo y linaza (tu le pones las que quieras y usa el arroz que tengas)

Poner los ostiones sobre el arroz .

Poner en una ollita 2 taza de leche más 20 gr de mantequilla, 3 cucharadas de harina, sal ,pimienta y nuez moscada . Mezclar mientras la leche está fría y revolver a fuego medio hasta que espese. Agregar 2 cucharadas de queso crema y cubrir los ostiones con la salsa. Terminar con queso mantecoso.

Poner en el horno a 240 grados hasta que se dore y burbujee .

