

ENTRADAS

OSTIONES GRILLADOS CON PESTO



Ingredientes:

- Ostiones
- 150 gr de crema
- 4 cucharadas de vino blanco
- 1 yema
- 40 gr de queso parmesano
- Sal
- Pimienta
- 1/2 cucharadita de pesto de albahaca

Preparación

- Limpiar muy bien los ostiones y poner 2 o 3 en cada media concha (así podrás llevar más cantidad al horno al mismo tiempo).
- Mezclar 150 gr de crema + 4 cucharadas de vino blanco (que sea un rico Sauvignon blanco, así disfrutas tomando el resto de la botella mientras comes los ostiones) + 1 yema + 40 gr de queso parmesano rallado + sal y pimienta al gusto.
- Mezclar todo y cubrir los ostiones. Poner un punto de mantequilla fría sobre cada uno.
- Precalentar el horno a 250 grados (con grill si tiene) por al menos 20 minutos.



- Llevar los ostiones al horno hasta que se empiecen a dorar (el tiempo va a depender de cuantos pongas y del tamaño) pero la idea es hacerlos muy rápido para que queden dorados y “casi” crudos ... así la textura es mejor y no se encogen.
- Apenas los sacas, terminar con 1/2 cucharadita de pesto de albahaca.

