ENTRADAS

OSTIONES GRATINADOS CON PESTO Y PARMESANO

Valen Mac Quliffe

Ingredientes

- Ostiones en media concha, cantidad necesaria
- 1 cucharadita de pesto
- 1/2 cajita de crema
- 2 a 3 cucharadas de vino
- 2 a 3 cucharadas de queso parmesano rallado, más un poco para terminar
- Sal y pimienta, a gusto
- Mermelada de tomate, opcional (o mermelada de pimentón/chutney)
- Sésamo negro y cilantro picado, opcionales

Preparación

- Precalienta el horno a 250 °C y coloca los ostiones en una bandeja.
- Mezcla en un pocillo el pesto, la crema, el vino, el parmesano, la sal y la pimienta.
- Pon una cucharada de la mezcla sobre cada ostión y ralla más parmesano por encima.
- Si quieres, agrega un poco de mermelada de tomate para un toque agridulce; también puedes usar mermelada de pimentón o chutney.
- Hornea con grill durante 5 a 6 minutos, vigilando para que se doren sin sobre cocinar
- Termina con sésamo negro y cilantro picado, si deseas.



