

Ostiones del sur rellenas con berenjena con trufa



ESTA RECETA ES

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> para toda la familia | <input type="checkbox"/> para cocinar rápido |
| <input checked="" type="checkbox"/> especial invitados | <input checked="" type="checkbox"/> con sabores marcados |

Ingredientes (para 4 personas)

1 pote de berenjenas con trufa Aix&terra

1 pote de ajo con trufa Aix&terra

20 ostiones sin coral grandes congelada (ostiones sin coral del sur)

½ l de leche

mantequilla

300g de espinacas

Para la salsa: 1 zanahoria, 1 puerro, 2 chalotas, vino blanco, una cucharita de crema de ajo con trufa, ¼ taza de crema líquida

Preparación

Descongelar los ostiones dos horas antes en leche tibia con un poco de sal y pimienta. Reservar

Hervir agua con sal en una olla y sumergir las hojas de espinacas unos segundos. Cortar los ostiones en dos y rellenar con un poco de berenjena con trufa; sellar de nuevo cada ostión. Enrollar cada ostión en una hoja de espinaca y dejar en un plato apto para microonda. Reservar

Para la salsa: Picar la zanahoria, el puerro y las chalotas. Calentar un poco de mantequilla en un sartén, adjuntar las chalotas y cocer a fuego lento hasta que estén translúcidas; adjuntar los puerros y las zanahorias picadas. Cocer a fuego lento con ¼ taza de vino blanco por 10-15 minutos hasta que todo esté bien cocido. Adjuntar una cucharita de crema de ajo con trufa y la crema, remover bien por 5 minutos a fuego lento.

Por mientras cocer por 2 minutos los ostiones en microonda a potencia máxima (se recomienda dejar un ostión solo al lado para probar la cocción; de ser necesario cocer un poco más).

En cada plato, poner primero la salsa, después disponer los 5 ostiones y servir con una ensalada o arroz blanco