



OSTRAS CON VINO SPUMANTE, CREMA DE PUERRO Y HUEVO

Categoría: Inicio **Tempo di preparazione:** 30 minutos (más otros 30 minutos de cocción) **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 2 porciones

- 100 g de puerro
- 100 ml de vino espumoso brut
- 6 ostras vivas
- 2 huevos orgánicos
- aceite AOVE
- 2 cucharadas de Parmesano o Grana
- Pimienta blanca q.s.

Para panure

- 10 g de pan rallado
- Aceite de oliva q.s.

Un entrante ligero y delicioso que les hará sentirse especiales.

Dificultad: **media**

Costo: **alto**

Tiempo de preparación: **30 minutos (más otros 30 minutos de cocción)**

Porciones: **2**

Preparación

Empiece limpiando los puerros. Marque y retire la parte inferior y luego el mechón cortando donde está el aditamento entre la parte verde (no la tire), que es más coriácea, y la blanca donde comienza la más tierna.

Marque este último verticalmente y retire la piel, si es necesario, enjuague el interior. Por último, pique finamente e introduzca en un bol.

En un cazo, ponga 1 o 2 cucharadas de aceite, agregue el puerro picado, déjelo cocer unos diez minutos, revolviendo de vez en cuando. Una vez pochado, vierta el vino espumoso y continúe cocinando otros 5 minutos.

Cuando esté cocido, vierta en el tazón de una batidora de inmersión y luego añada los huevos (2 rojos y 1 blanco), el parmesano, el pimienta y vuelva a operar la batidora para obtener una crema suave. Ponga aparte.

Pase al la panure: en una sartén pequeña caliente un poco de aceite y añada el pan rallado. Tueste unos minutos a fuego alto, removiendo de vez en cuando para que no se quemen; ponga de lado.



Ahora, dedíquese a la limpieza de las ostras. Ayúdese con una red para limpiar la superficie de las ostras enjuagando bajo un chorrito de agua.

Luego, con un cuchillo especial de hoja fina y protección en el mango, entre dentro de las conchas de cada ostra, cuidando de no desgarrar el molusco y de no hacerse daño. Disponga sobre una bandeja y cuide la composición.

Rellene la parte cóncava de la ostra previamente privada de agua con una cucharada de la crema de purros y añada un poco de panure. Aromatice con una pizca de pimienta blanca recién molida y unas gotas de la crema de puerros. . ¡Disfruten!