

Ostras calientes con sabayon al cava

por Francisco

Ingredientes

24 ostras
2 cl de cava seco
3 huevos
125 g de mantequilla desgrasada
Perifollo

Preparación

Abrir las ostras, guardar las conchas y el agua que hay dentro.
Pasar las ostras por agua y ponerlas sobre un papel absorbente.
Enjuagar las conchas y dejar que se sequen.
Pasar el agua de las ostras por un tamiz para eliminar todas las partículas.
Escalfar las ostras con su jugo y ponerlas en las conchas que habremos colocado previamente en platos llanos.
Añadir el cava al agua de las ostras y dejar que reduzca.
Clarificar los huevos.
Una vez que el jugo formado por el agua de las ostras y el cava se haya reducido, añadir las yemas de huevo y montar el sabayón batiendo con fuerza.
El conjunto debe tener una consistencia espumosa y espesa.
Cocerlo ligeramente y añadirle la mantequilla templada batida.
Rectificar la sal y cubrir las ostras con el sabayón.
Decorar con un poco de perifollo y servir.



Información

Dificultad: Media

Comensales: 4

Precio: Alta

Tipo de plato: Entrantes

Ingrediente principal: Marisco y moluscos

País: Francia

Cómo hacer la mantequilla desgrasada:

Fundir a fuego lento la mantequilla en una cacerola. Dejarla reposar 20 minutos y después limpiar la capa superior con una espumadera.

Ponerla en un recipiente, vigilando que la parte más clara quede en el fondo del recipiente.

Guardarla en frío.

Consejos :

Servir con vino blanco.

El sabayón y la mantequilla tienen que estar a la misma temperatura, ahí reside la clave del éxito.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259583/ostras-calientes-con-sabayon-al-cava/>