

Ostras a la Rockefeller

Ingredientes para 4 personas

- 16 unidades de ostras
- 50 g manteca
- 1 taza leche
- Pimienta blanca molida
- 250 g espinaca cocida y picada
- 1 cucharada harina
- 30 g queso rallado
- Sal



Tiempo de preparación: aproximadamente 30 min

Preparación

1. Lavar las ostras y abrirlas al vapor en una olla.
2. Retirarles las valvas y picar su contenido.
3. Derretir la manteca en un sartén.
4. Agregar harina, mezclar y añadir la leche poco a poco, removiendo con una cuchara de madera.
5. Salpimentar a gusto y cocinar sin dejar de mezclar hasta lograr el espesor deseado.
6. Agregar las espinacas y cocinarlas.
7. Luego añadir las ostras picadas.
8. Rellenar las valvas de las ostras con el preparado y espolvorear con el queso rallado.
9. Ubicar las ostras en una fuente.
10. Llevar al horno hasta lograr que se doren.
11. Por último colocar en platos.



Fuente: <http://3.bp.blogspot.com>

A disfrutar!