

OSTIONES A LA PARMESANA

INGREDIENTES

Crema
Mantequilla
Queso mantecoso
Queso parmesano
1 cebolla picada
Sal pimienta
Vino blanco

PREPARACIÓN

- Descongelar los ostiones naturalmente
- Una vez descongelados poner los ostiones al horno con un chorrillo de vino blanco a cada uno por 10 minutos
- Saltear en aceite de oliva la cebolla picada, 2 cucharaditas de mantequilla, crema, queso mantecoso en cuadritos, sal y pimienta. Revolverlos para que se mezclen bien y quede como una pastita.
- Poner el salteado encima de cada ostión y rallar queso parmesano.
- Poner en el horno por 10 minutos.

