



## Ostiones gratinados

Vino: Oveja Negra Reserva  
Cabernet Sauvignon Syrah Rosé

### Ingredientes

4 porciones

12	ostiones
100	gr. de hojas de espinaca
500	gr. de papas nuevas con piel
80	gr. de queso gouda
4	cucharadas de salsa pesto
	Sal a gusto
	Aceite vegetal

### Preparación

- Lave las papas y córtelas en trozos como gajos o cuartos de luna.
- Colóquelas en una fuente resistente al calor, con aceite vegetal, y alífelas con sal. Cocínelas en un horno precalentado, a 180° C, por alrededor de 25 minutos (puede agregar algo de agua para apurar el proceso).
- Ponga a marinar los ostiones con las cuatro cucharadas de pesto por unos 15 minutos. Luego, séllelos rápidamente por ambos lados y reserve.
- Caliente una cucharada de aceite vegetal en una sartén y saltee allí las hojas de espinaca.
- En una fuente, distribuya la espinaca salteada en doce pequeños montoncitos. Ponga dos trozos de papa sobre cada porción de espinaca y un ostión sellado encima.
- Para terminar, cubra los ostiones con trocitos de queso gouda (o cualquier otro de su preferencia, como brie, camembert o mozzarella) y lleve al horno por algunos minutos para gratinar.
- ¡Sirva caliente!