

## Ostiones con Jamón Ibérico Navidul

### Ingredientes:

16 ostiones, sin concha  
3 cucharadas de oporto blanco  
5 cucharadas de vino blanco  
El jugo de 2 limones  
10 hojas de menta o albahaca  
150 g. de Jamón Ibérico Navidul  
Sal y pimienta negra recién molida  
Unas bolitas de melón o uvas para decorar

### Elaboración:

1. Desprender los ostiones de sus conchas, retirar los corales, lavar y escurrir.
2. Mezclar en un recipiente el oporto, el vino blanco, el jugo de limón y las hojas de menta o albahaca; salpimentar a gusto y verter dentro los ostiones. Llevar al refrigerador y dejar marinar durante 2 horas. Escurrir.
3. Cortar las lonchas de Jamón Ibérico Navidul por la mitad a lo largo y enrollar cada mitad sobre sí misma. Con un palillo pinchar una bolita pequeña de melón o uva, un rollito de jamón y colocar sobre cada ostión. Decorar con hojitas de menta o albahaca marinada y servir.

Nº Comensales: 4.

Dificultad: Fácil.

Tiempo: 30 minutos.

