

Lista de ingredientes para la receta Tártaro de ostiones

Aceite de curry

- Echalote 1 Unidad
- Curry amarillo 10 g
- Aceite De Oliva 120 cc

Carpaccio de pulpo

- Sal A gusto
- Cebolla 1 Unidad
- Agua Cantidad necesaria
- Ajo 2 Diente
- Laurel / Hojas 1 Unidad
- Tomates 500 g
- Pulpo 2 k

Helado de tomates a la pimienta

- Concentrado de tomates 200 cc
- Jugo de Limón 10 cc
- Sal y Pimienta A gusto
- Tomates 6 Unidades
- Puré de tomates 10 g
- Glucosa 30 grs.
- Azucar impalpable Una pizca
- Aceite De Oliva 20 cc

Tártaro

- Mostaza de Dijon A gusto
- Jugo de Limón 2 Unidad
- Sal y Pimienta A gusto
- Ají Verde 5 g
- Ostiones crudos sin coral 360 g
- Ciboulette 10 g
- Aceite De Oliva 10 cc
- Jengibre 3 g

Varios

- Sal gruesa A gusto
- Jugo de Limón A gusto
- Berro 100 g
- Pimienta en grano A gusto