Bloody de frutillas y ostras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aire de frutillas

Frutillas: 24 Unidades
Lecitina de soja en polvo: 1 cdita.
Agua: 1/2 Taza

Bloody de frutillas

Clamato: 1 Taza
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Aguacate picado: 1 cda.
Zumo de naranja: 1/2 Taza
Perejil picado: 1 cdita.
Jugo de carne: 1 cda.
Zumo de frutilla: 1 Taza
Zumo de limón: 2 cdas.
Extracto de carne: 1 cda.
Cebolla de verdeo: 1 cdita.
Ketchup: 1 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Tomate pelado y picado: 1 cda.
Cebolla picada: 1 cda.

Ostras

Ostras: 24 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Hojas de gelatina: 2 Unidades
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria

Varios

Zumo de maracuya: Cantidad necesaria
Chía: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Bloody de frutillas

- Coloque en un bowl el *ketchup* junto con el extracto de carne, el *jugo* de carne, el clamato, el *zumo* de frutillas, de *limón*, de *naranja* y condimente con sal, pimienta y aceite de oliva. Mezcle y retire la espuma. Reserve en la heladera. Retire y añada la una cucharada de *cebolla*, *aguacate*, *tomate*, *perejil* y *cebolla* de verdeo.

Otras

- Hidrate la *gelatina*.
- Abra las ostras reservando el agua. Retire la parte negra de alrededor quedando las barbas y el núcleo por separado.
- Coloque el agua de las ostras reservada en un recipiente y lleve al microondas durante 10 segundos.
- Escurra la *gelatina* y colóquela junto con el agua de ostras tibia, mezcle y lleve a baño maría invertido.
- Bata los huevos en un bowl.
- Pase las barbas de las ostras por *harina*, luego por el *huevo* y por ultimo por pan rallado.
- En una olla con aceite de oliva bien caliente fría las barbas.

Aire de frutillas

- Licue las frutillas.
- Vierte el *jugo* en un bowl junto con el agua y la lecitina de soja. Bata hasta lograr abundante espuma.

Armado

- En un plato coloque los núcleos de ostras con una gota de *maracuyá*, y luego espolvoree con *chia* sobre cada una de estas. Con la ayuda de un pincel pinte con la *gelatina* y reserve en el freezer durante unos minutos. Retire, y pinte nuevamente con la *gelatina*.
- Coloque luego las barbas de ostras fritas junto con los núcleos, acompañe con el aire de frutillas y sirva el bloody de frutillas en pequeños vasos.

Presentación

- Sirva las ostras y acompañe con el bloody de frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bloody-de-frutillas-y-ostras