

# Capuchino de ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Capuchino

**Manteca:** 25 g

**Vino Blanco:** 100 cc

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 120 cc

**Aceite De Oliva:** 15 cc

**Ostras:** 16 Unidades

**Papas:** 140 g

**Ajo:** 1 Diente

**Cebolla:** 120 g

**Caldo De Ave:** 600 cc

### Ostras fritas

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Harina:** Cantidad necesaria

**Hielo:** 4 Cubos

### Varios

**Ciboulette:** 15 g

**Crema de leche:** 50 cc

**Ciboulette picado:** cdita.

**Caviar de salmón:** 10 g

## Preparación de la Receta

### Capuchino

- En una *cacerola* disponga las ostras, bañe con el vino, el caldo caliente, tape y lleve al fuego hasta que se abran.
- Retire las ostras de sus valvas y filtre el caldo.

- Reserve 4 ostras para la elaboración de las ostras fritas.
- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Pele las papas y corte en cubos pequeños.
- En una *cacerola* caliente con la *manteca* y el aceite saltee la *cebolla*
- Agregue el *ajo*, las papas y saltee unos minutos más.
- Incorpore el caldo filtrado, las ostras, sal, pimienta y deje cocinar hasta que las papas estén tiernas.
- Pase por un mixer y lleve nuevamente al fuego.
- Integre la *crema* de leche, rectifique la sazón y deje reducir unos minutos.

## Ostras fritas

- En un bowl disponga el hielo, *harina* y mezcle hasta obtener una masa similar a la de crêpes.
- Pase las ostras por *harina*, luego por la masa y finalmente fría en abundante aceite caliente.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Presentación

- En la el fondo de un taza para capuchino disponga un copo de *crema* de leche batida y luego el capuchino de ostras.
- Corone con el caviar de *salmón* y *ciboulette* picado fino.
- Apoye la taza en una plato, en el costado disponga una valva de las otras y dentro una ostra frita.
- Acompañe con grisines.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/capuchino-de-ostras>