

Degustación de ostras al natural con diferentes aliños

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo De Lima: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 1/4 cda.

Pisco: 80 cc

Aceite De Oliva:

Champagne: 1 Copa

Ostras vivas: 12 Unidades

Preparación de la Receta

- Es conveniente tener preparado el plato donde vamos a servir las ostras para actuar rápidamente una vez abiertas
- Como usaremos su parte más curva (que no tiene un apoyo firme) para servirla en el plato, debemos hacer una base de sal gruesa o normal (también sirve el hielo picado)

Para abrir las ostras

- Debemos detectar una fina abertura que existe entre sus capas
- Dejando visible esa abertura, las “encerramos” en un trapo (para protegernos las manos)
- Vamos metiendo la punta del cuchillo con mucha fuerza, y luego hacemos palanca para abrirla
- Nos concentramos siempre en su parte plana
- Cortamos la unión del músculo con la valva de base
- Retiramos las partes de valva que siempre nos quedan en su interior
- Debemos cortar también la otra unión del músculo con la valva (en el otro extremo), para que nos quede perfectamente suelta
- Una vez lista, las servimos en una fuente sobre hielo picado o sal gruesa.

Para hacer con ellas una degustación variada

- Podemos prepararlas de modo que nos queden pares de ostras preparados de manera diferente

- Para uno de los pares

- Preparamos *pimiento* rojo cortado pequeño (un poco de *semilla* puede ir sin ningún problema)
- Lo machacamos con *perejil* o *cilantro*, una pizca de sal, un poco de chiles secos (para que aporte picor), *jugo* de *limón*, un poquito de *ajo* y aceite de oliva

Lo colocamos sobre las otras, con un agregado especial

- Pisco (sólo unas gotitas).

- Para otro de los pares

- Cortamos el *ajo* en rodajas y lo tostamos a fuego suave con aceite de oliva
- Sacamos el *ajo* a papel secante
- A un par de las ostras le colocamos este *ajo* frito.
- Inundamos con champagne a otro par de ostras, que también adornamos con un poco de verde

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/degustacion-de-ostras-al-natural-con-diferentes-alinos>