elGourmet

Ostras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Tabasco: Unas gotas
Ostras: 800 g
Sal gruesa: 1 k
Echalottes: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Abra las ostras con ayuda de un cuchillo filoso, sosteniendo con un repasador.
- Coloque la sal en la base del la bandeja de presentación
- Corte el *limón* en rodajas finas y retire las semillas.
- Pele y pique las echalotes y mezcle con la salsa de tabasco
- Disponga las ostras sobre la sal gruesa y acompañe con la salsa y rodajas de *limón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostras-2