

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 de 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>