Ostras clásicas con vinagreta de echalotte

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 4 Unidades

Varios

Ciboulette picado: Cantidad necesaria

Vinagreta

Sal y Pimienta: A gusto
Echalotte: 2 cdas.
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Vinagre de vino: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

- Abra las ostras y retire las valvas y limpie.

Vinagreta

- Pele el **echalotte** y corte *brunoise*.
- Coloque en un bowl el *vinagre* de vino junto con la sal, la pimienta y mezcle.
- Agregue el aceite de oliva y emulsione.
- Incorpore el *echalotte* mezcle.

Armado

- Coloque hielo granizado en un copón y por encima las ostras con las valvas y deje reposar.

Presentación

- Sirva el copón y bañe con la vinagreta de vino tinto. Decore con *ciboulette* picado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostras-clasicas-con-vinagreta-de-echalotte