

# Ostras con mousse de ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Ostras:** 10 Unidades

### Bebida sugerida

**Cava Rosé Brut:**

### Gazpacho

**Sal:** A gusto

**Tomate:** 2 Unidad

**Pepino:** 2 Unidad

**Cebolla:** 1 Unidad

**Vinagre de vino tinto:** 1/2 L

### Gelatina de ostras

**Liquido de ostras:** 1/2 L

**Gelatina sin sabor:** 5 grs.

### Mousse

**Limón jugo:** 2 cdas.

**Ostras:** 10 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Crema de leche:** 200 cc

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Ralladura de limón:** 1 cdas.

**Queso crema o mascarpone:** 200 g

### Tostadas

**Ciboulette:** 1 cdita.

**Manteca:** 100 g

**Pan Brioche:** 5 Rodajas

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ralladura de limón:** cdita.

# Preparación de la Receta

- Abra las ostras y recupere el líquido que contiene en su interior
- Reserve
- Conserve las caparazones.

## Mousse de ostras

- Elimine el suero del queso *crema*.
- Procese 10 ostras.
- En un bowl a baño María invertido mezcle el queso blanco con la ralladura de *limón* sutil, sal, el *jugo* de *limón* sutil y pimienta
- Incorpore el puré de ostras
- Coloque la *crema* montada y finalmente el *ciboulette* picado.

## Gelatina

- Hidrate la *gelatina* con el líquido obtenido de las ostras
- Espese a baño María inverso

## Acompañamientos

### Gazpacho

- Pique los tomates los pepinos y la *cebolla*.
- Acomode la verdura en un bowl bañe con el *vinagre* y la sal.
- Deje reposar la noche anterior en heladera .
- Filtre ayudándose con un lienzo y extraiga el *jugo* obtenido.
- Sirva en copas con pepino picado y una gota de *vinagre* de vino tinto.

### Tostadas

- Tueste el pan.
- Mezcle la *manteca* con el *ciboulette* y la ralladura de *limón*
- Salpimiente.
- Unte las tostadas con esta *manteca*.

### Arme el plato

- Acomode las caparazones de las ostras sobre sal gruesa rellene con una porción de **mousse** y encima una ostra cruda
- Por último nape con la *gelatina*.
- Deje reposar en la heladera hasta el momento de servir
- Acompañe con una tostada y una copa de *gazpacho*.

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