Ostras con salsa de manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 12 Unidades

Ensalada

Pimiento rojo: 1/2 Unidad
Sal gruesa: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Echalottes: 2 Unidades
Vinagre de sidra: 2 cdas.
Manzana verde: 1 Unidad
Ciboulette picado: 1 cda.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Preparación de la Receta

Ensalada

- Pele las manzanas, la *cebolla* y los echalottes, corte los ingredientes junto con el *pimiento* en pequeños daditos.
- Coloque en un bowl las manzanas junto con los echalottes, el *cilantro*, la *cebolla* y el *pimiento* rojo, condimente con sal y pimienta, mezcle y agregue el *vinagre*, mezcle y reserve.

Armado

- En un recipiente con abundante sal gruesa coloque las ostras crudas.

Presentación

- Sirva las ostras y acompañe cada una con la ensalada de **manzana** verde.
- Acompañe con un champagne blanco.

Consulta la receta original en