

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.

