Ostras fritas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ostras: 20 Unidades
Panko: Cantidad necesaria
Harina: Cantidad necesaria
Huevos: 2 Unidades
Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Salsa tártara

Perejil: 1 cdita.
Cebolla: ¼ Unidad
Huevo: 1 Unidad
Vino Blanco: 1 cda.
Pepinos En Vinagre: 50 g
Mayonesa: 200 g

Varios

Radicheta: 200 g

Preparación de la Receta

- Abra las ostras y separe las valvas.
- Seque las ostras con un lienzo y reboce por *harina*.
- Pase por *huevo* batido y luego por *panko*.
- Fría en abundante aceite de maíz caliente durante 30 segundos aproximadamente.
- Escurra sobre papel absorbente.

Salsa tártara

- Cocine el *huevo* durante 8 minutos, pele y pique finamente.
- Pique finamente la *cebolla*, el *perejil* y el pepino.

- En un bowl mezcle la *mayonesa*, el *huevo*, la *cebolla*, el pepino, el *perejil* y el vino.

Presentación

- En el costado de un plato sirva una porción de salsa, en otro costado acomode hojas de *radicheta* y de lado las ostras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostras-fritas