

## Ostras preparadas



### Ingredientes

#### Para ostras con jugo de pepino y huevas de salmón

**Manzana Granny Smith:** 1 Unidad

**Pepino:** 1 Unidad

**Huevas de salmón:**

**Ostras:** 6 Unidades

**Tabasco:** Unas gotas

**Salicornia:** 1 Ramita

#### Para ostras templadas gratinadas

**Ostras:** 6 Unidades

**Granos de Pimienta blanca:** 1/2 cdita.

**Agua fría:** 2 cdas.

**Vinagre de Vino Blanco:** 1/2 cda.

**Zumo de limón:** 1/4 Unidad

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

**Mantequilla recién clarificada y templada:** 125 g

**Sal:**

**Estragón:** Hojas

### Preparación de la Receta

#### Es muy importante a la hora de preparar ostras seguir los siguientes pasos

- Primero, abrir las ostras con ayuda de un cuchillo especial haciendo una incisión en la unión de las chascaras colaremos el agua de las ostras y reservamos
- Debemos lavar en agua helada y salada por un lado la *concha* y por otro lado la carne de la ostra para retirar todo tipo de impureza
- Volver a montar la ostra y ya estaría preparada para consumir.

## Para ostras con jugo de pepino y huevas de salm&oacute;n

- N
- Con ayuda de una licuadora, obtendremos el *jugo* del pepino, lo mezclaremos con el agua de las ostras y una gota de tabasco, lo mantendremos muy frio, podr&iacute;amos hasta congelarlo para hacer un granizado
- Por otro lado cortamos la *manzana* en *brunoise* muy peque&ntilde;a.
- Pondremos en la base de la *concha*, el *jugo* de pepino y agua de ostra
- Sobre esta la ostra, terminamos con una cucharadita de huevas de *salm&oacute;n* y una ramita de *Salicornia*
- Servir sobre hielo en escamas.

## Para ostras templadas y gratinadas

### Para hacer la salsa holandesa

- Poner en un cazo el agua, el *vinagre* y la pimienta machacada, reducir la salsa a dos tercios
- Dejar enfriar en lugar fresco.
- Una vez fr&iacute;a, a&ntilde;ada las yemas de *huevo* y mezcle con una varilla
- Ponga al fuego muy suave y remover constantemente, raspando el fondo del cazo con la varilla
- La salsa emulsionar&eacute; poco a poco y al cabo de 8 minutos estar&eacute; lisa y cremosa
- La temperatura de la salsa no debe superar nunca los 65°C
- Por que se cortar&iacute;a.
- Retirar el cazo del fuego e ir a&ntilde;adiendo poco a poco la *mantequilla* clarificada
- Seguir varillando
- Salpimentar.
- Pasar por un colador fino
- Incorporar el *zumo* de *lim&oacute;n*, y servir cuanto antes.

### Para la presentaci&oacute;n

- N
- Abrimos las ostras siguiendo la receta de base, limpiamos y volvemos a montar las ostras con una cucharada de su propia agua
- Y una hoja de *estrag&oacute;n* picadita, cubrimos con la salsa holandesa y gratinamos en gratinador o con ayuda de un soplete
- Servimos sobre sal en escamas o gorda.

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