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 frìa: 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
- 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, podríamos hasta congelarlo para hacer un granizado
- Por otro lado cortamos la *manzana* en *brunoise* muy pequeñita.
- 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 *salmón* 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 fría, añada 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 emulsionará poco a poco y al cabo de 8 minutos estará lisa y cremosa
- La temperatura de la salsa no debe superar nunca los 65ºc
- Por que se cortaría.
- Retirar el cazo del fuego e ir añadiendo poco a poco la *mantequilla* clarificada
- Seguir varillando
- Salpimentar.
- Pasar por un colador fino
- Incorporar el *zumo* de *limón*, y servir cuanto antes.

Para la presentaci&oacute

- 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 *estragón* 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