Ostras tibias con salsa de curry y puré de hinojo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Mantequilla de curry

Curry: 15 g
Manteca: 100 g
Echalote: 10 g
Tomate concasse: 30 g

Ostras

Esparragos: 3 Unidades
Ostras: 5 Unidades
Manteca clarificada: 15 g
Callos de vieiras: 5 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: 15 cc

Salsa de curry

Curry: 15 g
Jugo de Ostras: 20 cc
Crema de leche: 20 cc
Vino Blanco: 30 cc
Fumet de pescado: 50 cc
Manteca de curry: 10 g

Preparación de la Receta

Manteca de curry

- Pique finamente la échalote.
- Mezcle la *manteca* pomada con el **curry**, la échalote y el *tomate*.
- Disponga sobre una lámina de papel aluminio y forme un rollo.
- Lleve al frío hasta que tome consistencia.

Salsa de curry

- En una *cacerola* disponga el vino, el *curry*, el *jugo* de ostras y el fumet de pescado.
- Lleve al fuego y deje reducir a la mitad de su volumen.
- Agregue la *crema* de leche y cocine hasta que retome el hervor.
- Incorpore la *manteca* y trabaje con un mixer hasta emulsionar.

Ostras

- Pele los tallos de los espárragos y retire los extremos
- En una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición blanquee las puntas de espárragos, corte la cocción en agua fría y reserve.
- Desprenda las ostras de sus valvas y reserve el *jugo* que desprenden para la elaboración de la salsa.
- Condimente las ostras y las vieiras con sal y pimienta.
- En una sartén caliente con *manteca* clarificada y aceite de oliva saltee ligeramente las ostras y reserve.
- Incorpore las puntas de espárragos a la sartén y saltee unos minutos.
- Integre las vieiras y saltee unos minutos más.

Presentación

- En el centro de un plato disponga las vieiras y los espárragos alrededor.
- Encima acomode las ostras y rocíe los bordes con la salsa de *curry*
- Decore con una quenelle de puré de hinojos y hojas de **hinojo**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ostras-tibias-con-salsa-de-curry-y-pure-de-hinojo