

Lista de ingredientes para la receta Ostras tibias con salsa de curry y puré de hinojo

Mantequilla de curry

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

Ostras

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

Salsa de curry

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