

Ostras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ostras: 30 Unidades

Cilantro: A gusto

Limones: 3 Unidades

Echalottes: 2 Unidades

Jugo de Limón: 1 Taza

Ajo: 3 Dientes

Vino Tinto: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Abra las ostras y despegue la ostra de la balba.
- Luego apoye la ostra sobre una de las mitades de su balba.
- Pele los dientes de *ajo* y píquelos junto con el *cilantro*.
- Pele y pique los *echalottes*.
- Corte los limones en gajos

Armado

- En un plato con hielo picado acomode las ostras con su balba.
- Mezcle en un recipiente pequeño los *echalottes* con el vino tinto.
- En otro recipiente mezcle los dientes de *ajo* junto con el *jugo de limón* y el *cilantro*.

Presentación

- Decore el plato con las ostras con gajos de *limón* y acompañe con las vinagretas.

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