# Party food



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Cosmopolitan jellies

**Jugo De Lima**: 1 Unidad
**Jugo de cramberry**: 50 cc
**Gelatina de naranjas**: 1 Sobre
**Cointreau**: 50 cc
**Vodka**: 1 Medida

### Ostras en Bloody Mary

**Jugo de Limón**: 2 cdas.
**Sal Marina**: A gusto
**Ostras**: 8 Unidades
**Vodka**: 50 cc
**Jugo de tomate**: 50 cc
**Apio**: 1 Unidad
**Apio seco**: 1 cda.
**Pepinos**: 2 Unidades
**Sal de apio**: 1/4 cdita.
**Tabasco**: Unas gotas
**Pimienta Negra**: 1 cdita.
**Salsa de ostras**: 2 cdas.
**Salsa Inglesa**: Unas gotas

### Vieiras en su concha

**Aceite De Oliva**: 2 cdas.
**Jengibre rallado**: 1 cda.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Brotes de soja**: 1 Taza
**Zanahorias**: 2 Unidades
**Limas**: 2 Unidades
**Ajo picado**: 2 Dientes
**Tabasco**: Unas gotas
**Bok Choy**: 1 Planta
**Vieiras con concha y coral**: 12 Unidades
**Panceta salada**: 100 g

## Preparación de la Receta

## Cosmopolitan jellie

- Hidrate la *gelatina* de *naranja* con el *jugo* de cramberry y lleve a fuego para entibiar
- Agregue fuera del fuego vodka, *licor* de *naranja*, y *jugo* de lima
- Sirva en copas decore con zeste de *naranja* y lleve al frío.

## Vieiras en su concha

- Corte la lima en rodajas.
- Corte la *panceta* en tiras pequeñas y dore en un wok caliente
- Realice un cuadrillé en las vieiras y saltee en una sartén con aceite de oliva caliente
- Corte las zanahorias en tiras finas, el bok choy y un poco de *ajo*
- Saltee todo en el wok, añada *jengibre*, sal y pimienta brotes de soja, gotas de tabasco y unas gotas de *jugo* de lima
- Sirva las verduras sobre las conchas, encima la *panceta* y por último las vieiras salteadas.
- Sirva con las rodajas de lima.

## Ostras en Bloody Mary

- Corte el pepino y el *apio* en cubos chiquitos.
- Procese la sal marina y el *apio* seco.
- En un bowl coloque el *jugo* de *tomate* con 2 cucharadas de *jugo* de *limón*, pimienta negra, gotas de tabasco, salsa inglesa
- Añada la sal de *apio*, la salsa de ostras y deje macerar.
- Sirva las ostras en vasos pequeños con el *jugo* de *tomate* con unas gotas de vodka.
- Decore con pepino y *apio* cortado bien chiquito.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/party-food**