

## 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

**Brotos 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>