

Tabla de verano con ostiones huichol

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ostiones: 20 Unidades

Aceite de curry

Curry amarillo en polvo: 1 cda.

Aceite De Oliva: 1/2 Taza

Ensalada de mango con hierbas frescas

Cilantro Picado: 1 cda.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Mango: 1 Unidad

Chile serrano picado: 1/2 cdita.

Galletas

Sal gruesa: A gusto

Masa Philo: 2 Láminas

Relleno de pepino

Jugo de Limón: 2 cdas.

Curry amarillo en polvo: 2 cdita.

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Chile serrano picado: 1/2 cdita.

Pimienta roja: 6 Granos

Sopa fría

Jugo de Limón: 2 cdas.

Cebollin picado: 1 cda.

Perejil picado: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Manteca clarificada: 100 grs.

Pimienta de Cayena: 1/2 cdita.

Pepino: 1 Unidad

Echalotte picado: 1 cdita.

Salsa picante: 1 cdita.

Pepinos: 5 Unidades

Jugo De Lima: 3 cdas.

Sal y pimienta negra: A gusto

Varios

Granita de margarita: A gusto

Preparación de la Receta

Ostiones

- Abra los ostiones y resérvelos sobre una de sus valvas.

Sopa fría

- Pele los pepinos y procéselos con un poco de agua, luego tamice.
- En una olla coloque el *jugo* de pepinos obtenido, incorpore el *jugo* de lima y de *limón*, sazone con sal y pimienta negra y cocine a fuego mínimo, una vez que rompa hervor cocine durante 3 minutos mas y luego deje enfriar en un baño de maría invertido.

Relleno de pepino

- En un mortero coloque los granos de pimienta roja, el *curry* y la pimienta de *cayena*, machaque, añada el *chile* serrano y machaque nuevamente, agregue luego el *echalotte*, mezcle sin machacar y vuelque en un bowl, incorpore el pepino previamente picado en *brunoise* con piel, salsa picante, aceite de oliva y *jugo* de *limón*, mezcle bien y reserve.

Galletas

- Corte las hojas de masa philo en cuadrados de aproximadamente 10cm de lado, píntelos con abundante *manteca* clarificada, luego espolvoree con sal gruesa, dóblelos por la mitad y pinte nuevamente con *manteca* clarificada, espolvoree con granos de sal gruesa y acomódelos sobre una placa, cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

Ensalada de mango con hierbas frescas

- Pele y corte el mango en dados, colóquelos en un bowl y añada el *perejil*, *cilantro*, *cebollin* y el *chile* serrano picados, mezcle y sazone con pimienta y aceite de oliva, mezcle nuevamente y reserve.

Aceite de curry

- En una sartén vuelque el aceite de oliva y agregue el *curry*, lleve a fuego mínimo y cuando este caliente retire del fuego y deje reposar.

Armado

- Rellene los ostiones con su valva con una cucharada del relleno de pepino.
- Llene un frasco esterilizado con la ensalada de mango con hierbas frescas.

Presentación

- Sirva la *sopa* fría de pepino en recipientes individuales.
- Acomode las valvas con los ostiones rellenas de pepino sobre una tabla y decore con granita de margarita.
- Acompañe con las galletas y decore la *sopa* con hilos de aceite de *curry*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tabla-de-verano-con-ostiones-huichol>