

Tacos de Ostras y Verduras Crujientes



Ingredientes

Ostras: 10 Unidades

Lima: c/n

Puerro: c/n

Zanahoria: 1 Unidad

Tortitas de maíz pequeñas: c/n

Cebolla Morada: c/n

Pimienta: c/n

Apio: 1 Rama

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar la verdura en juliana muy fina ponerlas en un bol con agua, sal y hielo unos minutos.
- Calentar las tortitas hasta que templen.
- Abrir las ostras.
- Poner las ostras encima de las tortitas, luego las verduras secas, un chorro de *limón*, unas gotas de aceite y abundante pimienta negra.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-ostras-y-verduras-crujientes>