Tapesco de Ostiones



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Limon: 3 Unidades
Chile amashito: 10 Unidades
Hojas de pimienta: c/n
Pencas de coco seco: c/n
Cebolla Morada: 1 unidad
Cilantro: 1 Manojo
Ostiones: c/n
Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Hacer un tapesco hecho con la parte central de la hoja del coco
- Preparar *cebolla* morada picada curtida en *limón* aderezada con *cilantro* picado y *chile* amashito molido en el *molcajete*

Para asar los ostiones

- Colocar en el tapesco de guano, previamente lavados, cubrir con la hoja, de pimienta, encima el guano seco y prender fuego hasta que se consuma el guano.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapesco-de-ostiones