

# 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 Manojó

**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>