

Tentaciones del mar

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Cóctel de ostras

Tomates maduros: 1 Unidades

Jugo de Ostras: 150 cc

Cilantro: 1 cda.

Limón de pica: 1 Unidades

Jerez: 50 cc

Sal y Pimienta: A gusto

Ostras salvajes (pequeñas): 200 g

Ají Verde: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Limpie bien las ostras con agua.
- Exprima el *limón*.
- Corte el *tomate* en cuartos, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- Corte el *ají* al medio, retire las semillas y corte en cubos pequeños.
- En un bowl coloque el *jugo* de las ostras, el jerez y el *jugo* de *limón* de pica, sal, pimienta, *ají* verde, el *cilantro*, y el *tomate*.
- Mezcle bien.

Presentación

- En un vaso de trago largo coloque tres ostras en la base y cubra con la mezcla previamente preparada, decore con una ostra atravesada en un *palillo*

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tentaciones-del-mar>