

Tostadas de marlin ahumado, Ostiones rasurados, Brochetas de rib eye



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochetas de rib eye

Jugo de Limón: 100 cc
Pimiento rojo: 1 Unidad
Sal y Pimienta: A gusto
Cebolla Morada: 1 Unidad

Tocino: 100 g
Pimiento verde: 1 Unidad
Cerveza negra: 300 cc
Rib-eye: 480 g

Ostiones rasurados

Jugo de Limón: 30 cc
Cilantro: 100 g
Ostiones de Baja California: 12 Unidades
Cebolla: 100 g

Jugo de tomate y ostiones: 100 cc
Salsa picante: 20 cc
Jitomates: 100 g
Catsup: 30 cc

Tostadas de marlin ahumado

Chile serrano: 20 g
Cilantro: 50 g
Sal y Pimienta: A gusto
Marlin ahumado: 300 g
Tostadas de maíz fritas: 6 Unidades
Salsa bruja: 80 g

Mayonesa de chipotle: 90 g
Aceite De Oliva: 30 g
Orégano: Cantidad necesaria
Jitomates: 150 g
Cebolla: 100 g
Aguacate: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Tostadas de marlin ahumado

- Mezclar *jitomate, cebolla, cilantro, sazonar* con un poco de sal.
- Desmenuzar el marlin ahumado muy finamente.
- Agregar a la preparación *chile serrano, orégano seco* y el marlin desmenuzado.
- Mezclar y *aderezar* con aceite de olivo y salsa bruja.
- Agregar un poquito de pimienta.
- Para la *mayonesa con chipotle*, mezclar la *mayonesa* con puré de *chile chipotle* hasta tener una mezcla homogénea.
- *Para el montaje*
- Embarrar una tostada con la *mayonesa con chipotle* y encima poner el marlin ahumado.
- Decorar con una *rebanada de aguacate*.

Ostiones rasurados

- Mezclar *jitomate, cebolla y cilantro*.
- En un sartén calentar aceite de olivo y *dorar ajo* en láminas.
- Agregar el *ajo* a la salsa ya preparada y *escalfar*.
- Agregar salsa *catsup, jugo de tomate* y almeja y salsa picante.
- Mezclar muy bien.
- *Para el montaje*
- Poner un poco de la salsa coctel por encima de cada *ostión*.

Brochetas de rib eye

- Embrochetar el rib eye con las verduras intercalando con el *tocino*.
- Salpimentar las brochetas.
- Agregar *jugo de limón y cerveza* para *marinar*.
- Dejar reposar en el refrigerador por una hora.
- Sellar y cocer las brochetas en una parrilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-marlin-ahumado-ostiones-rasurados-brochetas-de-rib-eye>