

Será por recetas



Ostras con caviar

Mariscos, Recetas para navidad

6 Personas

20 Minutos

Muy Fácil

Enviada el 09/11/2012

Ingredientes

- 1 lata de caviar
- 1 limón
- 12 ostras frescas
- 1 pepino

Elaboración

Primero abrir las ostras utilizando un cuchillo o su abridor de ostra, despegar la ostra y secarla, cortar en rodajas muy finas el pepino, reservar.

Lavar aparte y secar las conchas de las ostras, poner una rodaja de pepino, la carne de la ostra y encima una cucharada de caviar.

Colocar todas en una fuente acompañadas del limón cortado.



Autor receta de Ostras con caviar

Calitesen

14 Recetas publicadas

Valoración 0/5

Miembro desde 06/08/2012