



<https://www.mepillasquisando.com>



OSTRAS CON VINAGRETA



UN ENTRANTE QUE SORPRENDERÁ POR SU SENCILLEZ

INGREDIENTES:

- 20 Ostras bien fresquitas.
- 2 Cebolletas tiernas.
- 2 Pimientos verdes italianos.
- 1 Pimiento rojo.
- ½ Vasito de Vinagre de Jerez.
- ½ Vadito de Aceite de oliva virgen.
- 1 Cucharadita de Sal en escamas.
- ½ Cucharadita de Pimienta blanca molida.

ELABORACIÓN:

Picamos todas las verduras lo más pequeñito que podamos. Aliñamos con el vinagre la sal y el aceite (el aceite siempre el último, de esta forma no se crea una capa aislante que impide penetrar los sabores), reservamos en el frigorífico. Abrimos las ostras y sobre cada una ponemos un poco de la vinagreta. Todo esto lo hacemos sobre la marcha, pues al estar las ostras crudas, cuanto menos estén fuera del frío mucho mejor.

<https://www.mepillasquisando.com>