



<https://www.mepillasquisando.com>



OSTRAS AL LIMÓN



FOTO Y RECETA POR GENTILEZA DE MI AMIGO ANDRÉS DELGADO

INGREDIENTES:

- 12 Ostras bien fresquitas.
- 2 Limones.
- 1 Cucharadita de Pimentón (picante opcional)
- 1 Cucharadita de Pimienta molida.

ELABORACIÓN:

Abrimos las ostras y aliñamos con el limón la pimienta y el pimentón. Reservamos en el frigorífico. 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>