Cóctel de marisco elegante

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Caro

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 6 ostras
- 4 vieiras
- 12 gambas
- 50 g de carne de centollo
- 4 tortillas de maíz
- 1 lima
- 1 naranja
- 2 guindillas frescas
- 1 aguacate
- 1/4 de cebolla morada
- 2 cucharadas de ketchup
- 1 cucharada de salsa de carne
- Agua
- Orégano
- Hojas de cilantro
- Cebollino picado
- Aceite de oliva
- Sal

Preparación:

Paso 1

Escalda las gambas peladas y las vieiras en una cazuela con abundante agua y una pizca de sal durante 1/2 minuto. Escurre. Trocea las vieiras y reserva todo en un plato. Retira las ostras de las conchas y ponlas en un bol. Añade la carne del centollo desmigada, las guindillas y el cilantro; finamente picados. Agrega medio aguacate troceado (reserva el otro medio para decorar), las vieiras y los gambas. Exprime el zumo de la naranja y de la lima sobre el bol. Añade la cebolla cortada en juliana, cebollino picado, el jugo de carne, el ketchup, un chorro de agua y orégano al gusto. Mezcla. Fríe las tortillas en una sartén con un chorrito de aceite. Reserva. Sirve los cocktails en una copa y decora con unas rodajitas de aguacate. Acompaña con las

tortillas y sirve.