

**Creador:** Marc Rodriguez **Recetizador:** Carlos Vázquez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Entrante

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Medio

## Descripción:

Excelente receta para cena con amigos

## Ingredientes para 4 personas :

- 6 Ostras
- 4 Vieiras
- 12 Gambas
- 4 Tortitas de maiz
- 50gr de Centollo
- 1 Lima
- 1 Naranja
- 1 Aguacate
- 1/2 de Cebolla
- 2 cucharadas de Ketchup
- 1 cucharada de Salsa de carne
- Al gusto de Orégano, Hojas de cilantro, Cebollino, 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 lastortillas y sirve.