Cóctel de marisco

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

Creador: Marc Rodriguez

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 Narannja
- 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.