



## INGREDIENTES

- 60 ostiones con su concha
- 3 cebollas medianas
- 5 cucharadas de perejil (picado fino)
- 2 ajíes verdes (picado fino)
- 3 cucharadas de aceite
- 3 limones (jugo)



## PREPARACIÓN

Lave cuidadosamente sus manos, materias primas y tenga a manos los implementos que va a utilizar.

Limpie los ostiones cuidando no romperlos, disponga de una cacerola con agua, sal y una hoja de laurel, y hierva. Lave las conchas, resérvelas.

Blanquee los ostiones en agua hirviendo solo unos 30 segundos, enfríe rápidamente, luego refrigere.

Corte la cebolla en cuadros chicos, luego incorpore el perejil, el ají y sazone con sal, aceite y jugo de limón, refrigere.

Disponga en cada plato 6 medias conchas con 1 ostión en cada una y agregue sobre este la salsa verde, sirva frío.



\*\*\*

# *Ostiones en salsa verde*

(Para 10 personas)

