

PER NADAL, LA BONA CUINA QUE ET CVIDA

Una iniciativa de:



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna

Còctel Especial Nadal 2015

Còctel **Blody Marí** amb **Ostres**

Recepte elaborada per:

CETT

Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CÒCTEL BLODY MARÍ AMB OSTRES

Per persona

Ingredients:

- 40 ml. de vodka. Ingredient opcional*
- 75 g. de suc de tomàquet
- 15 ml. de suc de llimona
- Dos rajolins de salsa Worcestershire
- Dos gotes de Tabasco
- Sal
- Pebre negre molt al moment
- Gel
- Api
- Ostra i la seva aigua de mar

Elaboració:

En un got gran amb una bona quantitat de glaçons de gel, aboquem el vodka, el suc de llimona, l'aigua de mar, la salsa Worcestershire i el Tabasco, i remenem bé perquè es maridi tot correctament.

Completem amb el suc de tomàquet fins a omplir el got, i salpebrem al gust. Avui dia podem fer-ho fàcilment gràcies a les liquadores i batedores que trituren amb gran potència.

Finalment guarnim amb les ostres amb una broqueta en la vora del got o copa. Si volem podem afegir una mica d'api o fonoll marí per acabar.

I a gaudir d'aquesta recepta de Blody Marí amb ostres.

***Nota important: TENIM L'OPCIÓ QUE TRAIENT EL VODKA TENIM UN CÒCTEL SENSE ALCOHOL**