

PER NADAL, LA BONA (VINA QUE ET (VIDA

Una iniciativa de:



Gremi de Majoristes del
Mercat Central del Peix
de Mercabarna

Cóctel Especial Navidad 2015

Cóctel **B**lody **M**arino con **O**stras

Receta elaborada por:



Campus
de Turisme, Hoteleria
i Gastronomia



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

CÓCTEL BLODY MARINO CON OSTRAS

Por persona

Ingredientes:

- 40 ml. de vodka. Ingrediente opcional*.
- 75 gr. de zumo de tomate natural
- 15 ml. de zumo de limón
- Dos chorritos de salsa Worcestershire
- Dos gotas de Tabasco
- Sal
- Pimienta negra molida al momento
- Hielo
- Apio
- Ostra y su agua de mar

Elaboración:

En un vaso grande con una buena cantidad de cubitos de hielo, vertemos el vodka, el zumo de limón, el agua de mar, la salsa Worcestershire y el Tabasco, y removemos bien para que quede todo bien mezclado.

Completamos con el zumo de tomate hasta llenar el vaso, y salpimentamos al gusto. Hoy en día podemos hacerlo fácilmente gracias a las licuadoras y batidoras que trituran con gran potencia.

Finalmente, adornamos con las ostras con una brocheta en el borde del vaso o copa. Si queremos, podemos añadir un poco de apio o hinojo marino para terminar.

Y a disfrutar de esta receta de Blody Marino con ostras.

***Nota: TENEMOS LA OPCIÓN DE DISFRUTAR DE UN EXCELENTE CÓCTEL SIN ALCOCHOL PRESCINDIENDO DEL VODKA.**