



### **VINAGRETA PARA OSTRAS**

Para 24 ostras, bien frescas y recién abiertas

2 zanahorias, a dados mini  
4 calçots, la parte blanca, a dados mini  
200 ml de vino blanco seco  
100 ml de zumo de limón  
80 ml de vinagre de Jerez  
Sal y pimienta blanca

#### **PREPARACIÓN:**

**1---**Mezclad los dados mini de zanahoria y calçot con el resto de ingredientes y reservad en nevera.

#### **PRESENTACIÓN:**

Presentad las ostras frescas y abiertas y la vinagreta en un bol a parte, para que cada comensal las aderece a su gusto.

Carme Rusalleda, Navidad 2020