



VINAGRETA PER A LES OSTRES

Per a 24 ostres, ben fresques i acabades d'obrir

2 pastanagues, a daus mini
4 calçots, la part blanca, a daus mini
200 ml de vi blanc sec
100 ml de suc de llimona
80 ml de vinagre de Jerez
Sal i pebre blanc

PREPARACIÓ:

1---Mescleu els daus mini de pastanaga i calçot amb la resta d'ingredients i reserveu-ho a la nevera.

PRESENTACIÓ:

Presenteu les ostres fresques i obertes i la vinagreta en un bol a part perquè cada comensal les amaneixi al seu gust.

Carme Ruscalleda, Nadal 2020