



Cóctel Especial Navidad 2014

Cóctel de Cava Rosado y Naranja Fresca con Gilda y Ostra

Receta elaborada por:

CETT

Escola
d'Hoteleria i Turisme



CÓCTEL DE CAVA ROSADO Y NARANJA FRESCA CON GILDA Y OSTRAS

Para 4 adultos

Cóctel

Ingredientes

24 cl. de cava rosado
16 cl. zumo de naranja
4 cl. de Cointreau
Cubitos

Elaboración

En un vaso mezclador, mezclar líquidos i cubitos. Remover. Servir inmediatamente en las copas.

Gilda

Ingredientes

4 cebolletas en vinagre
2 pepinillos en vinagre
1 manzana roja ácida
4 brochetas de madera de 10 cm.

Elaboración

Cortar la manzana limpia, sin pelar para que se vea la piel, en dados grandes de la medida de las cebolletas en vinagre. En cada brocheta poner: una cebolleta, un corte de pepinillo de la medida de la cebolleta y un dado de manzana.

Ostras

Ingredientes

4 Ostras

Servir

Poner en un plato la ostra abierta y, al lado, la copa de cóctel con la gilda encima.