



OSTRAMAR

Shot de Ostra com Ova



Ingredientes

1. Ostras
2. Gin ou Sakê gelado
3. Caviar (ou ovas tobiko com wasabi)
4. Fatias fininhas de limão

Modo de preparo:

Coloque a metade da concha mais côncava em cima de uma cama de sal ou de gelo picado para a manter direita. A ideia é não desperdiçar nada do líquido que está dentro da concha e que vai dar um maravilhoso sabor a mar a este shot.

Acrescente o gin ou sakê gelado até encher a concha e coloque as ovas por cima. As ovas de tobiko são fornecidas por nossa empresa in natura podendo ser tingida com wasabi, suco de beterraba ou tinta de lula. Na receita acima, foi utilizada a ova temperada com wasabi. Finalmente, só precisa de colocar a fatia de limão ao lado para lhe dar alguma acidez. Se gostar, trinque a lima depois de beber o shot. Para temperar e tingir as ovas você deve descongelar o produto e misturar o pó de wasabi ou o suco de beterraba ou a tinta de lula de forma que deixe as ovas descansar por duas horas para absorver a cor e o tempero.

Faça sua encomenda
Delivery – OSTRAMAR
(81) 9.7117-0059