

OSTRA CON CALDO ACIDULADO DE VAINILLA



PARA 4 PERSONAS

OSTRAS

Ostra n.º 0 4 unidades

Abrir las ostras con cuidado.

Separarlas de la concha, enjuagarlas bien, y ponerlas sobre un papel absorbente en frío.

Conservar y **filtrar** el agua de mar.

CALDO DE VAINILLA

Diente de ajo 1/2 unidad

Chalota 1 unidad

Champiñones 120 g

Vino blanco 20 cl

Caldo de verduras 20 cl

Eneldo* 1/2 manojo

Pimienta de Kampot 3 granos

Vinagre de pino 1 cucharada

Vainilla de vainilla NOROBY 1 unidad

**Reservar algunas ramas para el montaje*

Laminar el ajo, la chalota, los champiñones y el eneldo, y **picar** la pimienta.

Hervir con el vino blanco durante 15 minutos y, a continuación, **añadir** el caldo de verduras y el agua de mar de las ostras filtrada.

Raspar la vaina de vainilla para **separar** la corteza de los granos y **añadir** solo la corteza de vainilla Norohy al caldo.

Cocer lentamente y **reducir** durante 10 minutos.

Colar el caldo.

Añadir el vinagre de pino y los granos de vainilla Norohy.

Reservar el caldo en frío en un recipiente hermético para conservar los sabores de la vainilla.

MONTAJE Y ACABADO

Manzana Granny Smith 1 unidad

Aceite de avellana CS

Pelar y **cortar** en daditos la manzana Granny Smith.

Poner la ostra en su concha, **añadir** el caldo bien frío y los daditos de manzana.

Esparcir algunas gotas de aceite de avellana y algunas ramitas de eneldo, **colocar bien a la vista** los granos de vainilla sobre la ostra.

