

Ostras con Bloody Mary, un entrante de lujo en apenas 10 minutos

10 min

fácil

Ingredientes

Las [ostras](#) son los bivalvos más íntimamente relacionados con el lujo y el glamour del mantel refinado. Como se describen en el libro '*La Cocina y los alimentos*' de Harold McGee se los puede tratar como el equivalente marino al pollo cebado o a la ternera de corral: no hacen otra cosa que comer y descansar. De esta manera, su carne resbaladiza y suave acumula un sabor complejo y sexy. Como su músculo aductor -el que cierra la concha- sólo representa un 10% del peso total, el bocado es mucho más fino que la mayoría de bivalvos: carne trémula del mar.

Es importante que **hasta su consumo conservemos bien las ostras en el refrigerador**, envueltas en un paño húmedo con la parte convexa hacia abajo. Dependiendo del origen de las ostras encontraremos unos u otros sabores (en un entorno marino con más concentración de sal desarrollan más aminoácidos de sabor para compensar la misma). Para abrirlas sin peligro es muy importante que tengamos un abridor de calidad, que proteja la mano de arañazos en caso de deslizamiento y sobre todo utilicemos un trapo para sujetar la ostra para evitar que esta resbale en el esfuerzo.

Aunque admiten preparaciones con cocción -siempre moderada, no queremos echar a perder su textura casi cremosa- **lo ideal es consumirlas en crudo, recién abiertas**. En nuestro caso, proponemos combinar el momento de cóctel y la degustación. Preparar un [Bloody Mary](#) correcto está al alcance de todos y es un aliño fantástico para las ostras. En apenas unos minutos tendremos un entrante de lujo.