



Sopa de ostras

Sopa de ostras

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

20 ostras, 1litro y medio de caldo de pescado, 2 yemas de huevo, agua, 1 bote de crema de leche y sal al gusto.

Pasos a seguir:

- 1) Se limpian bien las ostras bajo el grifo y con agua fría.
- 2) Hervir agua en una olla, escaldar las ostras durante unos momentos y escurrirlas pero reservando el agua.
- 3) Se deja reducir el agua a fuego lento hasta que quede por la mitad y se junta con el caldo de pescado.
- 4) Se deja hervir durante 10 minutos y se echa sal.
- 5) Al final del hervor, se añade la crema de leche y la dos yemas de huevo, removiendo bien.
- 6) Se añaden las ostras al caldo y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/sopa-de-ostras-191.php>