

Receta de shot de piures chilenos



Receta de shot de piures chilenos

Un shot de piures que es una receta original del chef Marcos Baeza **quien lo sirve en su restaurant Naoki**, adictivo en sus propias palabras.

Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 300

Preparación: 10

Raciones: 2 personas

Receta de shot de piures

Ingredientes

- 4 piures frescos
- 1 cebollín
- 1 [limón de pica](#) en jugo
- 1 ají cacho de cabra
- Vinagre de arroz
- Salsa de soya
- [Sal de Cáhuil](#)

Preparación

- 1. Partir los piures en dos, a lo largo y limpiarlos muy bien bajo el chorro de agua fría, removiendo con los dedos los interiores y cualquier restos de arena, hasta que su color sea de un rojo homogéneo. Picar los piures en cubitos pequeños. Reservar.
- 2. Picar el cebollín en cuadritos muy pequeños y amortiguar en agua fría. Reservar.
- 3. En un bol pequeño añadir los piures picados, el cebollín picado, un poco de ají, el jugo de limón y condimentar con el vinagre de arroz, la salsa de soya y la sal de Cáhuil a gusto. Mezclar todo muy bien para integrar los sabores y reposar un par de minutos.
- 4. Servir los piures en vasitos shot y consumir inmediatamente.

Recomendamos

[Empanada de piure](#)

Mariscal caliente