

Salsa Mignonette con pimienta de Sichuan

La Mignonette es una salsa clásica para acompañar ostras crudas, aunque creemos que también puede ser una excelente salsa para ostras fritas. También es genial en almejas crudas en su cáscara.

La Salsa Mignonette tradicional suele contener cortes muy pequeños de chalotas o cebollas, granos de pimienta y vinagre. En nuestra versión, usamos granos de pimienta rosa de Sichuan, mucho más especiada que las variedades negras, blancas o verdes; además, cebollines y vinagre de vino de arroz.

[mpprecipe-recipe:9]