

# Carabinero Sous Vide con leche de almendra y vinagre de miel

**Autor:** Heiko Antoniewicz



## Ingredientes

### Leche de almendra:

200 g de almendra sin piel (mejor almendra verde)  
200 ml de leche  
20 g de azúcar  
5 cucharadas poco cargadas de Agazoon (alternativa vegetal a la gelatina, se extrae del alga roja o de la zosteria)

### Carabinero (Sous Vide):

4 Carabineros  
40 g de aceite de oliva a la lima  
20 g de mazapán  
un poco de ajo  
aceite de oliva a la lima

### Vinagre de miel:

1 cucharada de miel de acacia  
1 cucharadita de vinagre de Chardonnay de Forum

### Arcilla blanca:

20 g de arcilla blanca  
2 g de tinta de sepia  
12 g de lactosa  
30 g caldo de marisco  
1 g de sal

### Presentación:

hilos de azafrán  
Basil Cress (berros tiernos con sabor intenso a albahaca)  
Coral  
antenas fritas crujientes.

## Preparación

### Leche de almendra:

Lleve la leche a ebullición, añada la almendra a 60 °C y déjelas macerar. Déjelas enfriar en la leche durante 12 horas. Añada azúcar y, si lo desea, agregue zumo de limón. Cuélelo, móntelo con el Agazoon y llévelo rápidamente a ebullición. Méntalo en tubos y colóquelo inmediatamente en agua helada. Si lo desea, puede utilizar un sifón iSi para retirarlo de los tubos.

### Carabinero (Sous Vide):

Pele los carabineros y retireles el intestino. Enváselos al vacío con aceite de oliva a la lima.  
Cuézalo a 56 °C durante 15 minutos al bolsa de vacío Sous Vide de **fusionchef** y deje que se enfríe. Caliente el mazapán en aceite, añada ajo y déjelo macerar. Dore delicadamente en ese aceite los carabineros y añada sal.

### Vinagre de miel:

Mezcle ambos ingredientes y resérvelo.

### Arcilla blanca:

Mezcle todos los ingredientes hasta conseguir una textura homogénea. Acidifíquelo y resérvelo.

### Presentación:

sirva el carabinero, la leche de almendra, el vinagre de miel y la arcilla blanca. Decórelo con hilos de azafrán, Basil Cress, coral y antenas fritas crujientes.

Receta extraída de la obra editada por Matthaes-Verlag «Heiko Antoniewicz, Sous Vide», así como del calendario EssensART 2012 (Fotógrafo Ralf Müller).