

Autor: Alvin Leung

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos



Ingredientes

1 apionabo
300 g de carne de Wagyu

100 ml de jugo de carne
20 ml de jolo

Preparación

Pele el apio y córtelo en trozos de 1,5 cm de anchura. Salpimiente. Cuézalo a 85 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef** durante 45 minutos. Sáquelo de la bolsa de vacío y córtelo en tiras finas.

Salpimiente abundantemente la carne de Wagyu. Cuézala a 60 °C al baño maría Sous Vide en la **fusionchef** durante 20 minutos. Dórela con un soplete. Mezcle el jugo de carne con jolo.

Esta receta es cortesía de Alvin Leung.