

Autor: Heiko Antoniewicz

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos



Ingredientes

Para 4 personas

12 gambas grandes o carabineros

60 ml de aceite de oliva

La ralladura y el zumo de media lima

Un poco de sal

Preparación

Mezcle el aceite de oliva con el zumo de lima y la ralladura. Añada la sal al gusto. Pele las gambas y retíreles el intestino. Enváselas al vacío junto con la mezcla de aceite. Cuézalo a 56 °C durante 20 minutos al baño maría Sous Vide de **fusionchef**. Retírelo de la bolsa de vacío y rehóguelo en una sartén con un poco de aceite. Añada de nuevo sal, si cree que lo necesita. Dispóngalo sobre la ensalada y decórelo.

Nuestra recomendación: sírvalo con rúcula y tomates macerados con lascas de parmesano.