

Langostinos Sous Vide con gazpacho de remolacha

Autor: Heiko Antoniewicz
Tiempo de cocción: 15 minutos



Ingredientes

Langostinos (Sous Vide):

16 langostinos jumbo, pelados y eviscerados
60 ml de aceite de oliva a la lima
1 ramillete de romero
40 g de mantequilla
un poco de aceite de avellana

Gaspacho:

1 pepino
1 pimiento rojo
3 tomates
5 g de ajos tiernos
30 g de almendras peladas
500 ml de zumo de remolacha fresca
100 g de remolacha granulada
30 ml de vinagre de vino tinto
4 cucharadas rasas de Xanthazoon

Yogur:

200 g de yogur
5 g de alginato
Sal marina Maldon
Pimienta de Tasmania
un poco de aceite de chiles

Preparación

Langostinos (Sous Vide):

Envase al vacío los langostinos junto con el resto de los ingredientes y cuézalos a 56 °C al baño maría Sous Vide de **fusionchef** durante 15 minutos. Caliente la mantequilla en una sartén y mézclela con aceite de oliva a la lima. Fría brevemente los langostinos en la mezcla y sírvalos.

Gaspacho:

Corte en dados el pepino, el pimiento, los tomates y el ajo. Mézclelos con sal, vinagre, almendras y remolacha granulada. Déjelos macerar durante 6 horas en el frigorífico y mézclelos a continuación con zumo fresco de remolacha. Tamice la mezcla y móntela con Xanthazoon para que ligue.

Yogur:

Rectifique el yogur con sal y aceite de chile. Mezcle 1000 ml de agua con 5 g de alginato y pásela a continuación por un colador. Ponga el yogur con una cuchara dosificadora en la masa de alginato y déjelo reposar aprox. 5-10 minutos. Después, aclárelo con agua y emplátelo.

Esta receta es cortesía de Heiko Antoniewicz. Fotografía: ©nito/Fotolia.com