

Carpaccio de Carabineros

Emulsion de Aove , maracuyáy helado de the matcha & aguacate

Puentes Gastronómicos... Italia

By Chef [Niki Pavanelli](#)

Elaboración:

Empezamos limpiando los carabineros , liberándolos del estómago, separando las cabezas y la colas y las reservamos para las siguientes elaboraciones.

Colocamos **papel sulfurizado** a la base para armar el carpaccio , pintamos con aceite y le colocamos las colas limpias y cortada en longitud , seguimos poniendo el otro papel encima de los carabineros y cerramos el circulo con un aro para permitir batir y aplastar el [carpaccio](#) uniformemente , retiramos el aro , envasamos y refrigeramos el carpaccio a **-40 grados** . Reservamos hasta al momento de servirlo.

Preparamos el **helado** mezclando todo los ingredientes y triturando con un brazo en inmersión hasta a obtener una crema lisa y homogénea , por último, agregamos la **nata** y pasamos a la mantecadora hasta su resultado final . extraemos de la máquina y reservamos hasta **servirlo**.

Preparamos la emulsión poniendo en un bol, la pulpa de maracuyá ya filtrada a colador y emulsionamos con el **aove** a hilo , el almíbar y la xantana hasta su cremosidad requerida. reservamos en biberón .

Elaboramos el **coral** triturando todo los ingredientes y una vez hecho crema, calentamos una sartén antiadherente y cocinamos hasta obtener nuestro coral.

Emplatado

Colocamos el carpaccio directamente desde congelado en el plato y dejamos hasta su descongelación que tardará unos 5 min . con el biberón hacemos puntito alternado en círculo en toda la superficie del carpaccio , freímos en aceite 0.4 la cabeza privada de cáscara superior y colocamos al borde derecho del plato dejándola en pies. seguimos aliñando el carpaccio con Aove y sal maldón y por terminar hacemos una quenelle de helado y la colocamos al centro decorando con su coral de espirulina blu y flores de tajete.

Para el carpaccio :

- carabineros 3 Unids.
- Aceite 0.4 Q. B.
- Para la emulsión :
- Aove 250 m
- Maracuyá (Pulpa) 500 ml
- Almibar 30% 25 gr
- Xantana 2 gr

Para el coral:

- Aceite 0.4 63 ml
- Harina 00 12 gr
- Espirulina (blu) 1 gr
- Agua 100 ml

Por el helado :

- Leche 500 ml
- Nata 35% 350 ml
- Aguacate 150 gr
- The matcha (sosa) 25 gr
- Azúcar 100 gr
- Prosorbet (sosa) 80 gr