

# Coque

Su noble ambición y coraje ante la vida han llevado a **Mario Sandoval** a posicionar su nombre como uno de los imprescindibles de la cocina de nuestro país. La herencia de una familia que hace años apostó por la hostelería en el pueblo madrileño de Humanes, la transformación de un asador de cochinillos en uno de los más flamantes templos culinarios modernos, su dedicación al catering y la puesta en escena de su finca **La Romanée** en Griñón –donde ha instaurado un práctico gastrobar–, han sido algunas de sus facetas más relevantes. Sus últimos logros son la presidencia de FACYRE, una hija preciosa y la incursión en Madrid por la puerta grande con la apertura de **Columbus**, el restaurante del **Casino de Colón**, la gran sorpresa del 2014.



Mario Sandoval



Soles Repsol

★ Estrella Michelin

“Más de 60 años innovando en gastronomía. Su horno de vanguardia es su buque insignia, la base de su arqueología de los sabores.”

## emulsión de gachas *con lomo de cigala y senderilla*

### INGREDIENTES

5 patatas peladas · 1 cebolla · 2 hojas de laurel · 100 ml aceite de oliva · 25 g pimentón dulce · 2 dientes de ajo · 25 g senderillas · 25 g harina de almortas · 10 g trufa blanca · 4 yemas de huevo · 60 g pasta fresca · 1 c.s. aceite de trufa · 8 colas de cigala.

### ELABORACIÓN

Pelar y cortar las patatas en dados y la cebolla en juliana. Ponerlo en una cazuela con el agua y el laurel. Dejar cocer 25 minutos en una sartén. Dorar los ajos en aceite de oliva virgen extra. Poner el pimentón y la harina de almortas. Sofreír y añadirlo al guiso. Escalfar los huevos y dejar cocer 8 minutos. Emulsionar en thermomix y reservar. Por otro lado, envolver con film cada yema de huevo y añadirle aceite de trufa y sal para atarlas después con un hilo de bridar. Reservar hasta la hora del montaje. Luego, cocer la pasta en agua con sal para que quede al dente. Enfriar y reservar. Limpiar las senderillas y lavarlas, confitarlas y escurrirlas. Después saltearlas con un poco de aceite de trufa. Por último, laminar la trufa blanca muy fina.

### ACABADO Y PRESENTACIÓN

Saltear la pasta y las senderillas, marcar las cigalas a la plancha y cocer los huevos durante 2 minutos. En un plato hondo, hacer un bouquet con la pasta, al lado poner las senderillas, encima de la pasta el huevo con mucho cuidado de que no se caiga. Colocar encima del huevo las láminas de trufa y al lado poner la cola de cigala marcada en su punto. Servir la emulsión de gachas con una jarra.



Francisco Encinas, 8 · Humanes de Madrid  
MADRID · reservas@restaurantecoque.com  
Tfno. 916 040 202  
www.restaurantecoque.com

