



ALBERTO CHICOTE  
RESTAURANTE YAKITORO

\*Sushi de cocido madrileño

MARIDAMOS CON



**ingredientes**

1 trozo de tocino blanco salado (1 kg.), 1 gallina,  
1 kg. de morcillo, 1 kg. de falda de ternera, 4 kg. de huesos de rodilla,  
4 kg. de huesos de caña, 1/2 kg. de garbanzos, 3 zanahorias gordas, 2 cebollas,  
2 puerros gordos, 1/2 kg. de chorizo, ajo, 1 repollo rizado.

**elaboración**

Hacer el cocido del modo habitual. Ir sacando cada una de las pitanzas cuando estén a punto, que no queden correosas. Según se van sacando las carnes, reservarlas con un poco de caldo que las cubra mientras se enfrían. Una vez hecho esto, elaborar unos rellenitos en forma de quenelle pequeña y cocinar el repollo con ajo y pimentón ahumado. Cocer el arroz para el sushi, cambiando el vinagre de arroz del awasezu por el 50% de vinagre de jerez. Con todo preparado, elaborar las siguientes piezas de sushi: un hosomaki de tocino cocido y caliente; un gunkan maki de arroz y rellenitos del cocido caliente, envuelto en puerro escaldado en vez de con alga; un gunkan maki hecho de puré de patatas del cocido y repollo encima, montado con puerro en vez de con alga; un nigiri de pechuga de gallina; un nigiri de morcillo; un nigiri de tuétano; un nigiri de falda de ternera.

**acabado y presentación**

Calentar los niguiris en la salamandra y terminar de aliñarlos con pasta de trufa, salsa de tomate... Acompañar el sushi con una reducción de caldo de cocido en vez de soja.

**barón d'anglade reserva**  
2004

**\*vista** Atractivo color rojo cereza, con el borde granate / **nariz** Destacan sus potentes aromas frutales, recuerdos a frutos rojos, bien ensamblados con tonos especiados y fondos tostados, de café aromático, propios de su noble crianza en roble de calidad / **boca** Se define al gusto como un vino de gran equilibrio, armonioso, redondo en todo el recorrido, aterciopelado, sabroso y muy amplio, como corresponde a su tipología.

**\*elaboración y crianza** Separación de raspones / Suave molturado de las bayas / Fermentación durante 9 días a temperatura media de 24°C / Permaneció en barricas de roble francés Allier (tostado medio y tostado intenso) durante 24 meses / Resto de crianza en botella.

D.O.C.A. RIOJA > 13,5%

BODEGAS FRANCO ESPAÑOLAS \_ 941 251 300



TEMPRANILLO  
MAZUELO  
GRACIANO



\*albertochicote  
restaurante Yakitoro