

Niguiiri de Sierra en caldo japonés, patata y yuca.

By [Chef Andrés Madrigal](#)

Sobre el Chef

Es quizá una exageración o un tópico considerar que la cocina tradicional y de mercado no evolucione culinariamente. El constante y perseverante trabajo sobre éstas dos cocinas me hacen pensar en lo fantástico que sería volver, de vez en cuando, a probar esas grandes joyas culinarias sin perder identidad en la cocina.

*Todos sabemos que los mercados, tanto urbanos como los propios de la naturaleza, son el escaparate y lugar de encuentro de los mejores productos. Por ello quiero compartir con vosotros un reencuentro con el producto de mercado que hará de los grandes clásicos de la gastronomía un “viaje” culinario a través de la cocina; mi cocina: La cocina simple, succulenta, hecha con respeto que define de dónde venimos, quienes somos. **Andrés Madrigal***

Caldo Japonés:

Limpiar las setas de pequeños residuos. Trocearlas y rehogarlas en una olla profunda. Añadir el caldo de ave y cuando rompa a hervir el resto de los ingredientes. Dejar cocer hasta que reduzca la mitad. Filtrar todo, añadir la xantana, llevar al fuego y tritura. Volver a filtrar todo y reservar en lugar templado.

Ingredientes:

- 100g de setas sithake.
- 20g de copos de bonito desecado (Dashi).

- Shichimi togarashi Q.S (combinación de especias).
- 2lt. de caldo de ave.
- 10cl de jugo de carne.
- 4g de Xantana.
- Aceite de oliva.
- Sal fina.

Para el niguirí de patata y yuca:

Lavar las patatas y cocerlas con piel y sal hasta que estén tiernas. Pelarlas y secar en el horno durante unos minutos para evaporar el líquido sobrante. Disponerlas en un bol. Lavar bien las raíces de la yuca y pelarlas. Cortarlas en dados y rallarlas. Dejar reposar para que fermente. Exprimir la pasta obtenida pasando por un cedazo y desprender el líquido. Secar 30 minutos en el horno a 110°C.

Pasar la mezcla al bol de las patatas y adjuntar el resto de los ingredientes. Trabajar con espátula hasta obtener una masa compacta y homogénea. Envasar al vacío y guardar en frío.

Ingredientes:

- 100 g patata monalisa.
- 200 g yuca.
- 20 g de mantequilla.
- 5cl aceite de oliva.
- 1 g de cúrcuma.
- Sal. Pimienta blanca recién molida

Para la sierra:

Abrir las sierras por la mitad y desprender la telilla fina que está por encima de la piel con mucho cuidado de no atravesar la carne. Limpiar bien de vísceras.

Preparar una “*vinagreta*” con el resto de los ingredientes. Pasarla a una bandeja honda y depositar las sierras con la piel hacia arriba durante 3 horas.

En una sartén de teflón colocar tres quenelle de puré de patata y yuca. Salpimentar y templar a 60°C. A continuación, cortar el pescado en láminas de 3mm de grosor, disponer cada uno encima de las quenelles.

Cubrir el fondo de un plato sopero con un poco de caldo japonés y a continuación las quenelles. Terminar con un ligero cordón de aceite de oliva y algún detalle de flores comestibles.

Ingredientes:

- 2 sierras grandes.
- 5cl de salsa de soja.
- 10cl de vinagre de arroz.
- 2cl de zumo de yuzu.
- 150ml de sake.
- 50g de azúcar.
- Algas kombu Q.S