

Loff.Instagram [follow](#)



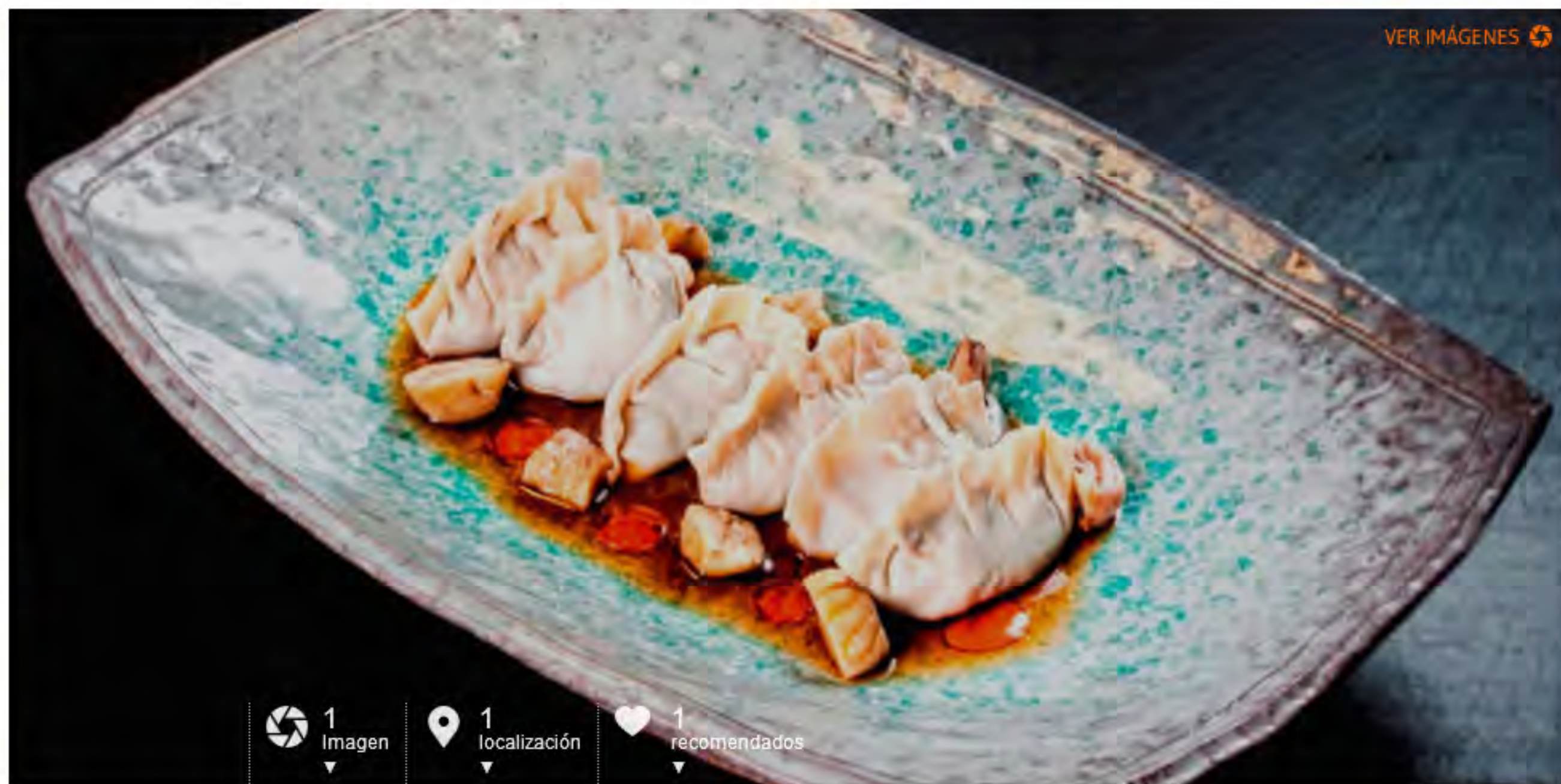
Porque siempre hay más. Más lujo, más sofisticación, más ambición, más opulencia. Más. #the13 #stephenhung #hongkong #macau @stephenhungofficial @stephenhunghk @deborahung

28 1

Propiedades



One Thousand Museum. La huella de



VER IMÁGENES

1 Imagen 1 localización 1 recomendados

EL PLATO RECOMENDADO DEL DÍA.

Gyozas de jabalí con cebolla caramelizada, queso de arzua e infusión de castaña pilonga, en el 99 Sushi Bar.



Rocío Rodríguez
26 de mayo, 2016

EL CHEF EJECUTIVO DEL 99 SUSHI BAR, ROBERTO LIMAS, NOS FACILITA UNA DELICIOSA RECETA QUE ESCOGEMOS COMO NUESTRO PLATO RECOMENDADO DEL DÍA DE HOY.

Rocío recomienda que también veas:

0



Más fusión en el 99 Sushi Bar de Ponzano.

Las **gyozas** se inspiran en un guiso tradicional gallego ya que el "alma mater" del local, **Mónica Fernández**, procede de esas tierras. Las **castañas** desecadas son originales de las montañas de Caurel, (Lugo), una zona abundante en castaños y bosque, con las que elaboran la infusión. Y el **jabalí**, es también un animal tradicional de la zona, ya que se alimenta de estos frutos y andar entre estos abruptos bosques les hace ejercitarse mucho, lo que redundará en la calidad de la carne. Para este guiso usan la pata del animal, por su gran contenido en colágeno lo que lo hace más gelatinoso.

Ver localización

Según Roberto Limas: "el plato se termina con un **queso de vaca** de la zona -**Arzua**- que le da gran cremosidad al relleno de la gyoza y se completa el plato con un **caviar de aceite de chili Thai** que le da este toque picante y fresco en boca". Imprescindible junto a la tempura de langostino tigre...

Etiquetas

Plato del día