***VI ª JORNADA GASTRONÓMICA DE LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID***

***“Más de cincuenta años cocinando Escuela”***

***Un año más disfrutamos de una excelente velada, este año contamos con la cocina de Jesús Almagro (Antiguo Alumno Promoción XXXVI, Campeón de España de cocineros en el año 2006- Semifinalista del Programa Top Chef) y el maridaje de Matías Basoco (Antiguo Alumno Promoción XIV, Jefe de sala del Restaurante la Taberna del Alabardero).***

Tras un coctel de bienvenida “con sus bocaditos fríos y calientes” que nos sirvió como excusa para distender el ambiente y permitir a todos los asistentes intercambiar impresiones… nos adentramos de lleno en un desfile de colores, aromas y sabores…



Comenzamos el menú con unos espléndidos espárragos blancos acompañados de una mahonesa de nuez y de unos granos de café.

Maridados con un Manzanilla pasada Pastrana D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar.



Continuamos con un taco de merluza con un jugoso ravioli de pil-pil y un fondo de emulsión verde.

\*

Maridado con un Rolán Garraleta D.O. Rueda.



Seguimos con una carrillera de cerdo ibérico lacada, acompañada de un puré de brócoli y ali-oli dulce.

Maridada con un excelente ejemplar de las Moradas de San Martín D.O. Vinos de Madrid.



Terminamos con un bizcocho con cremosos de chocolate blanco y negro en el que podía apreciarse una singular mezcla de

texturas y sabores.

Maridado con un Pedro Ximénez Toro Albalá D.O. Montilla-Moriles.

Tras el café, los agradecimientos y los “mignardises” se procedió al acto de clausura de esta singular y entrañable velada.

