



HISTORIA CULINARIA DE MADRID

UN RECORRIDO POR
LA MEMORIA DE
NUESTRA CIUDAD

20
ESTABLECIMIENTOS

SUMARIO

RESTAURANTES TRADICIONALES

- 06. Café Comercial
- 07. Café Gijón
- 08. Casa Alberto
- 09. Casa Ciriaco
- 12. Casa Lucio
- 13. Casa Pedro
- 14. Casa Ricardo
- 15. Casa Salvador
- 18. Cuenllas
- 19. De la Riva
- 22. El Landó
- 23. La Ancha
- 24. La Bola
- 25. La Gran Tasca
- 28. Lhardy
- 29. Los Clarines
- 32. Los Galayos
- 33. Malacatín
- 34. Taberna de Antonio Sánchez
- 35. Taberna San Mamés

PLATOS TRADICIONALES

- 04. Callos a la madrileña
- 10. Cocido madrileño
- 16. Escabeches
- 20. Gallina en pepitoria
- 26. Rabo de toro
- 30. Soldaditos de Pavía
- 36. Torrijas

STAFF

CREACIÓN Y CONCEPTUALIZACIÓN

Brandelicious Comunicación

DIRECCIÓN EDITORIAL

Academia Madrileña de Gastronomía

DIRECCIÓN DE ARTE

Daniel López y María Ruiz

TEXTOS

Rogelio Enríquez y Rodrigo Varona

AGRADECIMIENTOS

Pilar Guerra y Alejandra Velasco

GASTROFESTIVAL

Madrid está viviendo una pequeña revolución gastronómica, que desde la Academia Madrileña de Gastronomía hemos definido como 'La Nueva Movida Madrileña'. Un momento de efervescencia donde cada día abren nuevos locales mejores que los anteriores, nuevos conceptos y propuestas gastronómicas que tienen como denominador común la calidad del producto y el servicio.

La gastronomía madrileña se caracteriza por su diversidad. Y aunque en este momento tengan mucho peso las nuevas propuestas gastronómicas, no podemos, ni debemos, olvidar la gastronomía que continúa siendo la referencia del recetario clásico madrileño.

Afortunadamente, siguen existiendo un gran número de restaurantes que se mantienen fieles a la tradición culinaria castiza

y que nos permiten disfrutar de la untuosidad de unos callos, de la elegancia de una gallina en pepitoria, del cocido que siguen preparando multitud de restaurantes centenarios, del sabor de un buen rabo de toro de lidia o uno de los deliciosos escabeches que se pueden degustar a lo largo y ancho de la ciudad. Además, claro, de uno de los postres que no suele faltar en las cartas de nuestros restaurantes: la torrija.

Gracias a esta iniciativa, podemos rendir homenaje a todos estos platos y los restaurantes que llevan años preparándolos. Confiamos en que este



Luis Suárez de Lezo
Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía.

esfuerzo que hacen estos 20 restaurantes para ofrecerlos les anime a volver a esos sabores de la infancia, a esas comidas familiares de los domingos y les evoque grandes momentos de su vida, que no deja ser el objetivo final de la iniciativa: conocer, para los que no la conozcan, la gastronomía que ha hecho feliz durante décadas a sus padres y abuelos y recordar, para los que la han vivido, los grandes platos de la gastronomía madrileña.

CALLOS A LA MADRILEÑA



Aunque lo suyo es que sean gelatinosos y con un punto picante, hay versiones para todos los gustos. Un plato mítico que puede disfrutarse en bares, tabernas, tascas modernas y restaurantes de postín.

Procedente del latín *callum*, los callos son “pedazos de estómago de vaca o de carnero que se comen guisados”. Cuenta Manuel Martínez Llopis que siempre han sido un plato popular, típico de tabernas, fondas y figones, en los que en invierno era frecuente mostrarlos en sus escaparates en cazuelas de barro o cacerolas esmaltadas, convertidos en un mazacote cuajado en cuyo seno se entreveían los pedazos de morcilla y las rodajas de chorizo. Cuando un parroquiano pedía una ración, el mozo llevaba la cazuela a la cocina y allí se separaba un trozo de

esa masa, que sobre la lumbre recobraba su aspecto prístino y apetecible al licuarse el caldo y liberarse sus componentes.

Lo cierto es que no se conoce a ciencia cierta la procedencia de esta receta típica de la gastronomía madrileña, pero podríamos citar su origen a principios del siglo XV, cuando Enrique de Villena en su obra *Arte Cícoria* (1423) ya habla de este succulento manjar especificando ingredientes, preparación y uso como comida principal para arrieros, comerciantes y vendedores (era un plato

popular debido a su carácter económico pero al tiempo sustancioso). Hoy los callos han mutado de guiso tabernario a contar con una entidad gastronómica considerable. Y si bien los callos –o las tripas– existen en casi toda España y en otras cocinas fuera de nuestras fronteras, es sin duda en Madrid donde se cocinan con especial gracia. Fue a finales del siglo XVI cuando alcanzaron mayor relevancia, y en la Cava Baja, el Mercado de la Cebada o el de San Miguel se servían a cientos de personas que paseaban por la Villa y la Corte.

Hoy en día los callos han mutado de guiso tabernario a contar con una entidad gastronómica considerable

Se sabe también que, ya en pleno siglo XIX se ofrecen en Lhardy, siendo esta su consagración como plato exquisito que pasa de tabernas a grandes restaurantes. Así, Ángel Muro en su *Practicón* se confiesa devoto y contaba que los mejores que había tomado fue en dicho restaurante, “lavados en muchas aguas”. Por ello desde entonces recomendaba a sus amigos que tuvieran “cocineras limpias, pues faltando este requisito no deben comerse los callos ni en la casa propia, ni en la ajena, ni en el turno de moda de las fondas, ni mucho menos en el antro infernal de los figones”.

DÓNDE COMERLOS:

- **Taberna San Mamés** (Bravo Murillo, 88)
- **Mesón del Tío Aquilino** (Josué Lillo, 24)
- **El Landó** (Plaza de Gabriel Miró, 8)
- **Los Galayos** (Botonerías, 5)
- **Bar Alonso** (Gabriel Lobo, 18)
- **La Tasquita de Enfrente** (Ballesta, 6)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 kg de callos / 1 pata de ternera / 1 morro de ternera / 1 chorizo asturiano ahumado / 1 morcilla asturiana ahumada / 1 punta de jamón / 2 cebollas / 1 cabeza de ajos / 2 zanahorias / 2 hojas de laurel / 1 cucharada de pimentón dulce / 1 cucharada de pimentón picante / 1 cucharada de pimienta negra en grano / 2 dientes de clavo / 1 cayena / agua / aceite de oliva / sal.

- 1 Limpiamos con cariño y tiempo los callos antes de trocearlos al gusto.
- 2 Ponemos a cocer los callos junto a la pata y el morro, el jamón, la cebolla, los ajos, el laurel, la pimienta negra, el clavo y las zanahorias, todo ello con agua que justamente lo cubra, para que se hagan lentamente (siempre tapados).
- 3 Cuando estén tiernos, se les añade el chorizo y la morcilla, que habremos cocido previamente aparte.
- 4 Limpiamos bien la punta de jamón, trituramos las zanahorias, la cebolla y el ajo, y ponemos a punto de sal y cayena según nuestro gusto.
- 5 Hacemos un sofrito de una cebolla muy picada y bien pochada al que añadiremos pimentón dulce (unos cinco gramos por kilo de callos), y los dejamos cocer diez minutos.
- 6 Lo unimos todo y dejamos que se cueza durante unos cuarenta minutos más. Después, solo queda coger pan y disfrutar.

CAFÉ COMERCIAL



Eternamente joven, impresiona su capacidad de adaptarse a los nuevos tiempos sin perder su esencia.

No se pueden cumplir más de 130 años sin saber evolucionar. Y eso es lo que ha hecho siempre el Café Comercial, lugar castizo hasta la médula del que ya decía un popular chotis de inicios del siglo XX: *"Quiere usted tomar / un café rico / acuda al Comercial / que es exquisito"*. Y no hablemos de su famoso chocolate con churros, icónico para varias generaciones de madrileños.

De su carácter inquieto da fe, en lo culinario, haber sido el primer local en servir platos combinados de la capital, pero también una vinculación al mundo de la cultura que sigue más vigente que nunca. Y es que, tras estar a punto de desaparecer, 'el Comercial' vive hoy una nueva época

dorada –solo hay que visitar su populosa barra para comprobarlo– que ha reforzado su apuesta por una gastronomía de calidad que, como no podía ser de otra manera, se autodefine como *'originalmente castiza'*.

INFORMACIÓN:

- **Glorieta de Bilbao, 7**
- **91 088 25 25**
- **cafecomercialmadrid.com**
- **Fundación:** 1887
- **Platos estrella:** Ensaladilla, canelón de rabo de toro, albondiguillas de vaca vieja, torrija...

CAFÉ GIJÓN



Sin dejar de honrar su histórico pasado, el templo madrileño de la tertulia mira con optimismo al futuro.

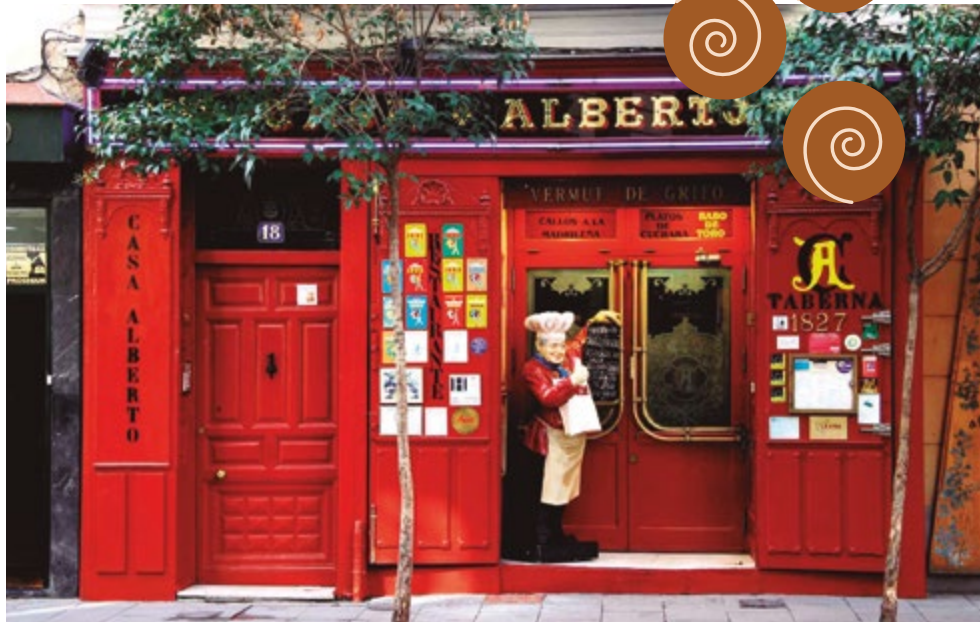
Es tarea casi imposible escoger un listado de personalidades de las que han disfrutado de un café, unos callos o un digestivo sobre sus eternas mesas de mármol negro, tantas son las figuras nacionales e internacionales que han visitado este templo madrileño de la tertulia, arte que posiblemente no ha conocido mayor altura que en este local: desde Ava Gardner a Ramón Gómez de la Serna, pasando por Orson Welles o Benito Pérez-Galdós, todos encontraron aquí su particular refugio. Economía, política, tauromaquia y, sobre todo, cultura, han sido algunos de los temas principales que protagonizaban las míticas reuniones que a lo largo de las décadas han tenido lugar alrededor de estas mesas.

Pero no solo de recuerdos vive el Café Gijón, que en las últimas décadas no ha parado de renovarse para fomentar esas charlas sin fin que conforman lo que ellos describen como "la partitura interminable".

INFORMACIÓN:

- **Paseo de Recoletos, 21**
- **91 521 54 25**
- **cafegijon.com**
- **Fundación:** 1888
- **Platos estrella:** Sopa castellana, buñuelos de bacalao, callos a la madrileña, torrija...

CASA ALBERTO



Camino del bicentenario, esta reputada taberna no afloja el paso y se mantiene más pujante que nunca.

Nacida al abrigo del cercano Museo del Prado (inaugurado poco antes, en 1819) y ubicada en un edificio del siglo XVI donde viviera Miguel de Cervantes. Con estos antecedentes, parece claro que esta taberna castiza estaba predestinada a ser parte importante de la restauración madrileña durante mucho tiempo.

En este local, de fachada llamativa y mil veces imitada (pero nunca igualada), se han vivido décadas maravillosas y opulentas, y otras no tanto, pero lo mas importante siempre ha estado ahí. Por ejemplo, su vermut de grifo, que también se puede adquirir embotellado, y que era santo y seña de la casa cuando su resurgir aún estaba lejano en el tiempo. O sus grandes

especialidades locales: callos y cocido, por supuesto, pero también otras menos populares como pencas, caracoles o bacalao, todas ellas "a la madrileña". No se nos ocurre mejor sitio para (re)descubrir las.

INFORMACIÓN:

- Huertas, 18
- 91 429 93 56
- casaalberto.es
- Fundación: 1827
- Platos estrella: Caracoles a la madrileña, rabo estofado de toro, bartolillos...

CASA CIRIACO



Una casa ilustre que, para alegría de todos, afronta su futuro con optimismo tras su reciente renovación.

Son muchos los negocios de hostelería que se autodenominan 'tabernas ilustradas', pero pocos o ninguno pueden hacerlo con la legitimidad de este nacido en 1897 como despacho de vinos y rebautizado con el nombre de su propietario (Ciriaco Muñoz), cuando se transformó en restaurante en 1929.

Ya en la mesa, imposible obviar la canónica gallina en pepitoria, pero tampoco otras muchas especialidades castizas que, por suerte, llegan a la mesa más afinadas que nunca.

INFORMACIÓN:

- Mayor, 84
- 91 548 06 20
- casaciriaco.es
- Fundación: 1929
- Platos estrella: Gallina en pepitoria, revuelto 'Julio Camba', torrija castiza...

COCIDO MADRILEÑO



Icono de nuestra gastronomía, es un plato que representa hasta cierto punto la síntesis de todos los cocidos españoles. Un ejemplo más de la capacidad madrileña de integrar distintas culturas.

De las recetas tradicionales de la culinaria española, la común para casi la totalidad del territorio es el cocido, plato cumbre de la cocina de las evaporaciones. Formas de cocido aparecen en todas las regiones: el vasco, el extremeño, las distintas ollas gallegas, el riojano, el puchero andaluz, el “sota, caballo, rey” de Burgos, el nupcial de siete carnes canario, *l’olla de tres abocàs* valenciana, la *escudella i carn d’olla* catalana, la presa de predicador aragonesa... Variedades de una misma idea, pero con distintos acentos.

Mucho se ha divagado sobre su origen. Algunos opinan que nació como derivado menos ostentoso de la olla podrida medieval, mientras otros, más minuciosos, afirman que proviene de la *adafina*, el plato más popular de los sefarditas para celebrar el Shabat (también se descomponía en tres pasos: sopa, verdura y carne). Sea como fuere, el cocido tal y como hoy lo concebimos procede del siglo XVII, cuando se populariza el uso de la patata y se incorpora a las demás hortalizas que constituyen el guiso.

Las amas de casa lo dejaban al amor de la lumbre y al volver de la compra se lo encontraban medio guisado

Dionisio Pérez, uno de nuestros grandes gastrónomos (bajo el seudónimo de Post-Thebussem), resaltaba a comienzos del siglo XX el espíritu de equidad del pueblo de Madrid. Así, había un cocido aristocrático, el de tres vuelcos, y otro más humilde, “para obreros y estudiantes en patronazgo”. Por su parte cuenta Manuel Martínez Llopis que en los 50 era el plato más solicitado por nutritivo y abundante. Se trataba también de un recurso muy socorrido para las amas de casa, que a primera hora ponían a cocer la olla mientras iban a la compra, dejando el cocido al amor de la lumbre; a su regreso, se encontraban el guiso medio terminado.

En lo que coinciden ambos es en alabar el famoso cocido de tres ‘tumbos’ servido en Lhardy, que se iniciaba con la sopa; tras ella venían garbanzos, patatas y legumbres, escoltadas por la deliciosa salsa de tomate; para rematar, llegaba la gallina, la vaca, el tocino, el chorizo, la morcilla y el jamón. Tres vuelcos con tantos incondicionales que por entonces se originó el refrán: “Más vale vuelco de olla, que abrazo de moza”.

DÓNDE COMERLO:

- **Lhardy** (Carrera de San Jerónimo, 8)
- **La Bola** (Calle de la Bola, 5)
- **Malacatín** (Calle de la Ruda, 5)
- **Nuevo Horno de Santa Teresa** (Santa Teresa, 8)
- **Cruz Blanca de Vallecas** (Carlos Martín Álvarez, 58)
- **El Quinto Vino** (Hernani, 48)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

350 g de garbanzos / 1 repollo /
1 manojo de judías verdes /
500 g de zanahorias / 1 cebolla /
6 patatas medianas / 500 g de
morcillo / 4 huesos de caña de vaca
/ 2 muslos o contramuslos de gallina
/ 1 chorizo de cocido / 1 morcilla de
cebolla / 3 puntas y/o huesos de
jamón / 1 trozo de tocino fresco /
200 g de tocino blanco / un puñado
de fideos finos / sal.

- 1 La noche anterior ponemos a remojar los garbanzos en agua templada con dos cucharadas soperas de sal.
- 2 En una olla grande colocamos la carne, los huesos de jamón y caña (atados de dos en dos para que no se salga el tuétano) y el tocino. Ponemos a calentar y al hervir retiramos la espuma formada antes de meter los garbanzos (en una red a poder ser, para que no se desparramen). Al hervir de nuevo bajamos el fuego para que se cocine lentamente.
- 3 Una hora después añadimos la gallina y media cebolla. Retiramos la espuma de nuevo y tapamos hasta que cumpla un total de tres horas y media.
- 4 En un puchero aparte, cocemos la verdura junto a los chorizos. La morcilla, también por separado. Media hora antes de servir, añadimos las patatas peladas.
- 5 Cuando esté todo listo, sacamos el caldo y cocinamos la sopa con los fideos.

CASA LUCIO



Un mito de la restauración madrileña, basado en una pasión por la hospitalidad que jamás pasará de moda.

Pocos anfitriones ha conocido la restauración patria como Lucio Blázquez, alma máter de este emblemático local. Tenía nuestro protagonista doce años cuando llegó desde Ávila a la capital para trabajar en el Mesón del Segoviano, y ya desde tan tierna edad su impresionante don de gentes le hizo merecedor del reconocimiento y cariño de su propietaria, Doña Petra, hasta el punto de acceder a traspasarle el local en 1974.

Desde entonces el sello personal de Lucio y su familia, esa cordialidad y capacidad de atender con una sonrisa las necesidades de su fiel clientela, sigue presente cada día para arropar una cocina honesta, tradicional y castiza,

que tiene su punto culminante en esos huevos estrellados por cuya fama han peregrinado durante casi medio siglo las más importantes personalidades nacionales e internacionales.

INFORMACIÓN:

- Cava Baja, 35
- 91 365 32 52
- casalucio.es
- Fundación: 1974
- Platos estrella: Huevos estrellados, capón en pepitoria, rabo de toro...

CASA PEDRO



Visitar este negocio familiar permite descubrir una parte importante de la historia culinaria de Madrid.

Cuando esta casa fue inaugurada, Fuencarral no era un distrito de la capital, sino una villa (fue anexionada en 1950). Sin embargo, muchos madrileños la conocían gracias a sus excursiones hasta el barrio de Valverde para conocer este restaurante, ya de enorme prestigio por entonces. De aquellos tiempos no solo queda parte de la decoración, sino también su encanto gracias a la labor de Isabel Guiñales, sexta generación de la familia propietaria.

Desde la bodega anexa –de visita obligada y ‘hogar’ de grandes vinos– a sus señoriales salones, pasando por su agradable terraza, todos sus espacios respiran historia (son decenas las visitas

ilustres inmortalizadas en sus paredes), pero más importante aún es que sentados en sus mesas podemos recuperar de manera ejemplar lo más destacado de la tradición gastronómica de nuestra ciudad.

INFORMACIÓN:

- Nuestra Señora de Valverde, 119
- 91 734 02 01
- casapedro.com
- Fundación: 1825
- Platos estrella: Escabeches, caracoles a la madrileña, conejo al ajillo, flan de queso...

CASA RICARDO



Una casa de comidas llena de parroquianos del barrio que regresan cada semana. Por algo será.

Es difícil que nadie pueda llevarse a engaño al visitar esta gloriosa casa de comidas, auténtico emblema del barrio de Argüelles, ya que ellos mismos lo dejan claro en su discurso a todo el que quiera escucharlo: “Aquí se practica la ortodoxia culinaria basada en la calidad de los productos frescos y naturales”.

Los numerosos fieles que visitan sus dos salones, de marcado carácter taurino, pueden dar fe de que no solo se trata de palabras vacías. Sus guisos a fuego lento han evolucionado para lograr ser tan sabrosos como digestivos, algo que todos valoramos cada día más. Tal vez por ello la afluencia de público no distingue entre el mediodía y la noche, ni tampoco entre

días de la semana, por lo que es frecuente encontrarse con un ambiente muy animado. Como curiosidad, y tras jubilarse el anterior propietario, son sus antiguos empleados quienes se han hecho cargo del negocio.

INFORMACIÓN:

- **Fernando El Católico, 31**
- **91 447 61 19**
- **casaricardo.net**
- **Fundación:** 1935
- **Platos estrella:** Ensalada de codorniz en escabeche, gallina en pepitoria, rabo de toro...

CASA SALVADOR



Emblema del Madrid más bohemio y canalla, sigue siendo un referente en el barrio de Chueca.

Salvador, Pepe y Ángeles. Estas son las tres generaciones de la familia Blázquez responsables de que esta taberna ubicada en el barrio de Chueca siga siendo una referencia ineludible para todos los amantes del Madrid más castizo, bohemio y con un punto canalla. El secreto, evidentemente, es el cariño vertido a lo largo de estas ocho décadas, algo que se percibe desde el momento en que te acomodas en esas mesas vestidas con unos manteles de cuadros que hoy –por fortuna– vuelven a ser reivindicados, y alzas los ojos para empaparte de todo lo que transmiten sus abigarradas paredes repletas de cuadros, anécdotas, recortes... Mucho ha sido lo que se ha vivido entre estas cuatro paredes.

Y si bien la merluza rebozada es el icono de la casa (tan sencilla en apariencia como perfecta en resultado), no se quedan atrás el resto de especialidades tradicionales que siguen contando con auténticos devotos.

INFORMACIÓN:

- **Barbieri, 12**
- **91 521 45 24**
- **casasalvadormadrid.com**
- **Fundación:** 1941
- **Platos estrella:** Buñuelos de bacalao, merluza rebozada, rabo de toro, leche frita...

ESCABECHES



Tenemos grabada en nuestra memoria su presencia en forma de tapas en bares y cervecerías (con el bonito como gran protagonista), pero su recorrido histórico y culinario en Madrid es mucho más amplio.

Una de las grandes preocupaciones del ser humano, desde que empezó a cocinar, fue la conservación de los alimentos. Los egipcios desarrollaron las primeras técnicas de salazón y ahumado, y los griegos aportaron la miel y cera virgen para recubrir frutas y ciertas verduras, pero fueron los romanos quienes introdujeron la conservación en vinagre. Así Apicio, en su tratado *De Re Coquinaria* (siglo I), ya sugería “cubrir con vinagre caliente el pescado recién frito”. En la Península Ibérica, sin embargo, esta técnica se popularizó con la llegada de los árabes. Etimológicamente la palabra

‘escabeche’ proviene del árabe *iskebeg / as-sakbây*, que significa “guiso de carne con vinagre”, que a su vez procedía del persa *sikbâg*. Por su parte Angel Muro, en su monumental *Diccionario de Cocina* (1892), define el escabeche como “salsa o adobo con vino, vinagre, hojas de laurel y otros ingredientes para conservar y hacer sabrosos los pescados y otros manjares”. Definición que –no por casualidad– coincide, palabra por palabra, con la dada hoy por la RAE.

Ya decía Julio Camba que la cocina española estaba llena de ajo y prejuicios

“Las restricciones religiosas tuvieron mucho que ver en su popularidad, especialmente en ambas Castillas”

religiosos... Este es el argumento que lleva a Ana Vega a asegurar que “las restricciones religiosas tuvieron mucho que ver con su popularidad: era obligatorio abstenerse de carne al menos un día a la semana y el acceso a pescado fresco no era sencillo en el interior. Por eso los escabeches se popularizaron en ambas Castillas”.

¿Y en Madrid? Si bien no nacieron aquí, siempre han sido de nuestro agrado. Así lo cuenta Lady Anne Fanshawe, esposa del embajador de Gran Bretaña en 1664, quien describe “las truchas, besugos y salmones que sirven es una especie de encurtidos que llaman escabeche”. Y ya en el siglo XX, Joaquín de Entrambasaguas contaba que los vendidos directamente de barriles importados desde la orilla del mar –bonito, sardina, jureles, besugo– son para el madrileño recurso fácil, que además se podía adquirir en las mal llamadas tiendas de frutos secos de cada barrio. Pero ojo, que los escabeches no se limitan tan solo a los pescados. Históricamente, la caza y los escabeches se han llevado muy bien (conejo, codornices y perdices se llevan la palma aquí). Como ven, un plato lleno de variantes, a cada cuál más apetecible.

DÓNDE COMERLOS:

- **Casa Pedro** (Nuestra Señora de Valverde, 119)
- **El Lago de Sanabria** (Ayala, 23)
- **Sacha** (Juan Hurtado de Mendoza, 11)
- **Arce** (Augusto Figueroa, 32)
- **Ponzano** (Ponzano, 12)
- **Taberna Verdejo** (Espartinas, 6)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 kg de atún en dados / 1 vaso de aceite de oliva 0,4° / 1 vaso de vinagre blanco / 1 vaso de vino blanco o de Jerez (fino u oloroso si puede ser) / un par de hojas de laurel / 15 granos de pimienta negra / 1 pizca de pimienta negra molida / 10 granos de pimienta blanca / 6 dientes de ajo (3 machacados, y 3 pelados y cortados) / 1 rama de tomillo / 5 cebollas medianas / sal.

1 Pelamos y cortamos las cebollas, que se pochan en una cazuela con aceite junto con la pimienta y el laurel.

2 Se deja dorar la mezcla (sin que llegue a coger color) durante aproximadamente media hora, quitamos el agua que haya podido soltar la cebolla, y agregamos el aceite y el vinagre. Salamos y volvemos a poner la mezcla al fuego a unos 60°.

3 Mientras tanto, hervimos agua con sal hasta que entre en ebullición y blanqueamos el atún ya cortado en trozos según el gusto (mejor gruesos), introduciéndolos unos quince segundos en tandas de dos o tres. Al sacarlos se introducen en el escabeche, que debe cubrirlos por entero, y se deja cocer junto durante otra media hora.

4 Dejamos reposar el guiso resultante durante al menos una noche.

Consejo: Los expertos insisten en usar aceite de oliva con acidez 0,4° y un vinagre suave. El objetivo es que el jugo sea delicado, y en caso contrario el producto quedará desfigurado.

CUENLLAS



Ultramarinos, bar de tapas, restaurante... Una oferta variada capaz de alegrarnos a cualquier hora del día.

Nada más y nada menos que en el Madrid convulso de postguerra fue cuando Pepita –“viuda de Cuenllas”– decidió abrir su pequeña mantequería de barrio. Apuesta complicada que, gracias a su buen hacer y la evolución del barrio, se convirtió en uno de los templos del sibarita madrileño, donde ya en los 60 se podían alternar delicias ibéricas, los mejores vinos foráneos, laterío de lujo y otras exquisiteces de las que muchos ni habían oído hablar.

La clave, claro, es ver al pie del cañón a la familia, encabezada por Fernando (tercera generación), atendiendo por igual el pedido de una vecina que descorchando un gran Borgoña o sirviendo esos callos de leyenda. Ya lo dice Ignacio Peyró en su delicioso

libro *Comimos y bebimos*: “Los mejores restaurantes son aquellos donde has ido a comer y a los que –esa misma noche– no te queda más remedio que volver a cenar. En Cuenllas me ha pasado muchas veces”.

INFORMACIÓN:

- Ferraz, 5
- 91 559 17 05
- cuenllas.es
- Fundación: 1939
- Platos estrella: Callos a la madrileña, rabo de toro estofado, foie fresco...

DE LA RIVA



Una casa de comidas con una personalidad única, que enamora a todo el que la conoce.

De su veteranía habla a las claras que fuera fundada por el matrimonio formado por Obdulia y Paulino (De la Riva), hasta entonces cocinera y chófer de Antonio Maura. Lo abrieron en la calle Nielfa, no muy lejos de su ubicación actual, a la que se mudó ya con el añorado Pepe Gil al mando (yerno de los fundadores).

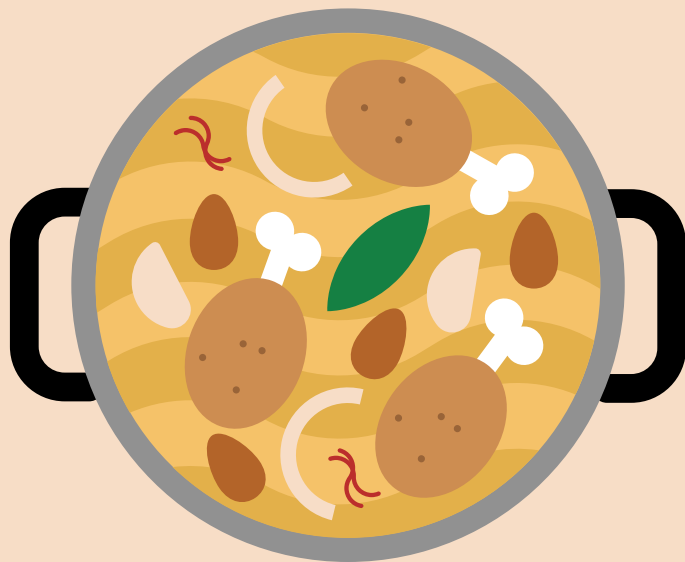
Desde hace casi dos décadas, es otro Pepe, de apellido Morán, quien se encarga de mantener intacto el espíritu de esta casa de comidas, auténtico templo de nuestra cocina más tradicional y sustanciosa. Lo hace acompañado de un equipo comprometido, hasta el punto de que casi todos los comensales les conocen por sus nombres (y viceversa), una fidelidad apoyada en una

carta cantada que se elabora a diario con lo mejor de nuestros mercados. Ojo, porque solo abren a mediodía, aunque las largas sobremesas –partida de mus incluida– son sin duda otra de sus señas de identidad.

INFORMACIÓN:

- Cochabamba, 13
- 91 458 89 54
- restaurantedelariva.com
- Fundación: 1932
- Platos estrella: Pecho de ternera al horno, gallina en pepitoria, flan...

GALLINA EN PEPITORIA



Plato popular que encandiló por igual al Quijote que a la reina Isabel II, su popularidad atraviesa toda la Península, pero es sin duda en su zona central donde más y mejor se ha cocinado.

La palabra 'pepitoria' significa "guisado que se hace con todas las partes comestibles" (incluidos los despojos), y designa una forma de cocinar diferentes platos de carne, generalmente pollo o gallina. De origen castellano pero presente en gran parte del territorio español, es importante tener en cuenta que para hablar hoy de un plato elaborado 'en pepitoria', los jugos obtenidos de la preparación de las carnes se deben enriquecer con yema de huevo duro y almendras molidas. Una característica que indica fidelidad a sus orígenes, ya que no incorpora ninguno de los

ingredientes procedentes de América (todos ellos se podían encontrar en la Península antes del Descubrimiento).

Eso no quiere decir que la receta no haya evolucionado. Aunque de origen incierto, son muy probables sus raíces árabes, tanto por el método de cocinado como por ingredientes como azafrán o frutos secos. Ya en el siglo XIII existen antecedentes en recetarios hispanoárabes, pero es en el siglo XVI cuando aparece como tal en recetarios como el de Granados, además de ser nombrada por Cervantes tanto en el Quijote

como en las *Novelas Ejemplares*. Francisco Delicado, Góngora y Quevedo, entre otros, también la citan en alguna de sus obras.

Gómez de la Serna afirmó que no sabía si Isabel II era "una reina en pepitoria o una pepitoria de reina"

Es importante aclarar que la pepitoria no es una fórmula exclusiva para guisar la gallina, aunque sea la más utilizada: se conocen pepitorias de cordero, cabrito... A ello contribuyó que era un plato que solía comerse los sábados, debido a que según costumbre de la época en ese día no podían comerse animales de tierra sino tan sólo sus despojos.

Su máxima popularidad, según cuenta Néstor Luján, la alcanzó durante el reinado de Isabel II, de quien era uno de sus platos preferidos; tanto que Ramón Gómez de la Serna dijo que no sabía si Isabel II era "una reina en pepitoria o una pepitoria de reina". Y hablando de la reina, una anécdota sonada sucedió en 1868, cuando estaba decidida a cruzar en tren la frontera desde San Sebastián y un general le dijo: "Ruego a su majestad que recapacite y regrese, puesto que le esperan la corona de la gloria y el laurel de la victoria", a lo que esta, con gran socarronería le respondió: "La gloria para quien la quiera y el laurel para la pepitoria, yo me voy a Francia".

DÓNDE COMERLA:

- **Casa Ciríaco** (Mayor, 84).
- **Esteban** (Cava Baja, 36)
- **De la Riva** (Cochabamba, 13)
- **Casa Lucio** (Cava Baja, 35)
- **La Posada de la Villa** (Cava Baja, 9)
- **El Fogón de Abad** (Infanta Mercedes, 105)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

una gallina entera / un puñado de almendras / vino blanco / azafrán / cebolla / ajo / laurel / aceite de oliva virgen extra / harina / sal / agua.

1 Troceamos la gallina en trozos no demasiado pequeños (importante) y los salamos. La rehogamos unos minutos en aceite de oliva para que coja color.

2 En una cazuela grande con agua hirviendo, añadimos dos vasos de vino blanco, tres cucharadas de laurel bien picado y un par de hojas del mismo laurel pero esta vez enteras.

3 Seguimos añadiendo al agua un picadillo de almendras, sal y azafrán (más o menos cinco cucharadas).

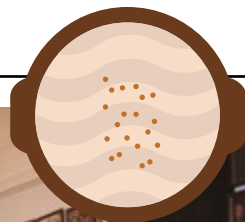
4 Ponemos los trozos de gallina ya dorados en nuestro caldo. Dejamos cocer a fuego medio durante unas dos horas y media.

5 Mientras se prepara la gallina, elaboramos una base para espesar la salsa: sofreímos una cebolla en trozos no muy grandes, añadimos dos cucharadas de harina y dejamos cocinar unos minutos (en este paso podemos sustituir la harina por dos yemas de huevo cocidas y disueltas en caldo).

6 Añadimos nuestra base a la gallina y dejamos que se cueza todo junto.

7 Cuando la salsa este espesa y la gallina tierna, llega el mejor momento: ¡Degustarla! ¡Salud!

EL LANDÓ



El 'hermano pequeño' de Casa Lucio cuenta con una personalidad propia e igualmente atractiva.

Si preguntan en esta casa por el nombre de su propietario y les suena, es por un buen motivo: se trata del mítico Lucio Blázquez, quien da nombre al popular restaurante situado en la cercana Cava Baja (motivo por el que resulta una buena idea no irse sin probar sus huevos estrellados, tan ricos como los originales).

Dicho esto, los motivos para visitar uno de los locales más populares del Madrid de los Austrias van más allá del vínculo creado por ese plato. Aunque el entorno varía, apostando por una decoración con mucha madera que resulta bastante 'británica', y la oferta culinaria resulte más internacional, se mantienen las patas básicas de su afamado 'primo': hospitalidad encabezada por su

director Ángel González (cuñado de Lucio), elaboraciones tradicionales que respetan el producto y muchas caras famosas tanto en las paredes como sentadas a la mesa. Si además hay tiempo para una buena sobremesa... satisfacción garantizada.

INFORMACIÓN:

- **Plaza de Gabriel Miró, 8**
- **91 366 76 81**
- **Fundación:** 1977
- **Platos estrella:** Callos a la madrileña, huevos estrellados, arroz con leche...

LA ANCHA



Germen de un exitoso grupo de restauración, es un ejemplo perfecto de adaptación a los nuevos tiempos.

A comienzos de los años 30 Santiago Redruello fundó La Estrecha, una taberna en la calle Madrazo que, tras ser reformada, pasó a denominarse La Ancha casi al tiempo que se abrió un segundo local bajo el mismo nombre en la calle Velázquez. Por diversos motivos, ambos restaurantes tuvieron que mudarse hasta sus ubicaciones actuales en la calle Zorrilla y Príncipe de Vergara... y ahí siguen, más en forma que nunca.

Gran parte de su éxito, incontestable, cabe achacarlo a una gestión familiar que hoy en día recae sobre los hombros de Santiago y Nino, tercera generación que ha fortalecido la empresa familiar a través de propuestas más actuales pero que

conservan su esencia hostelera, como es el caso de Fismuler o La Gabinoteca. Un buen ejemplo de que los tiempos cambian, pero es más sencillo evolucionar con ellos si los valores que nos sostienen son sólidos.

INFORMACIÓN:

- **Zorrilla, 7**
- **91 429 81 86**
- **laancha.com**
- **Fundación:** 1930
- **Platos estrella:** Tortilla con callos, perdiz escabechada, escalope de ternera...

LA BOLA



Templo del cocido, esta taberna forma parte ineludible de la historia de nuestra ciudad.

A finales del siglo XIX la mezcla de clases sociales en un mismo local (y ya no digamos en una misma sala), era mucho más complicada de vivir que hoy en día. Pero eso no iba a impedir que la Infanta Isabel, *La Chata*, se quedara sin probar ese cocido madrileño del que tanta gente le hablaba maravillas, así que pidió que se le llevara directamente de sus cocinas al Palacio (podemos considerarla, por tanto, una pionera del *take away*).

La fama de este cocido, elaborado aún sobre brasas de encina y en puchero de barro individual, comenzó a gestarse hace ya 150 años gracias a Cándida Santos, asturiana de armas tomar que eligió ese plato como icono del restaurante que

fundó debido a su popularidad entre los madrileños. Hoy, sus bisnietos siguen al frente del local y su fama ha cruzado fronteras... e incluso religiones (se elaboran por encargo versiones halal o kosher).

INFORMACIÓN:

- **Calle de la Bola, 5**
- **91 547 69 30**
- **labola.es**
- **Fundación:** 1870
- **Platos estrella:** Cocido en puchero de barro, callos, cordero, buñuelos de manzana...

LA GRAN TASCA



Resulta imposible cruzar las puertas de esta tasca de la calle Chamberí y no sentirse como en casa.

Si hay un detective *gourmet* en la literatura española, ese es Pepe Carvalho, el personaje creado por ese gran aficionado a la buena mesa que era el escritor Manuel Vázquez Montalbán. Normal por tanto que una de sus múltiples aventuras tuviera como escenario este restaurante, y como 'protagonista' su cocido, uno de los más venerados de la capital gracias sobre todo a los quince ingredientes que conforman su segundo vuelco, realmente impresionante.

Esta es tan solo una de las anécdotas que salpican la trayectoria de este veterano local nacido en la calle Ballesta y que desde entonces ha vivido dos mudanzas (primero al 22 de la propia calle Santa Engracia, y

después al 161 que ocupa actualmente), las cuales no han alterado su espíritu castizo y familiar. Y como no solo de cocido vive el hombre, no dejen de probar el resto de sus especialidades, igualmente satisfactorias.

INFORMACIÓN:

- **Santa Engracia, 161**
- **91 534 46 34**
- **lagrantasca.com**
- **Fundación:** 1942
- **Platos estrella:** Gran cocido madrileño, chuletitas de cordero, leche frita...

RABO DE TORO



De inequívoco origen taurino, es la gran culminación gastronómica de dicha fiesta popular. Por ese motivo es en los restaurantes cercanos a Las Ventas donde su elaboración brilla con especial fuerza.

¿Qué harán los toreros con las orejas y rabos con las que se premian sus faenas en las plazas de toros?”, se preguntaba hace ya unos cuantos años Xavier Domingo en sus añoradas columnas en la revista *Cambio 16*. Poco parece que puedan hacer con las orejas, gastronómicamente hablando, pero el rabo siempre pueden guisarlo... y además muy bien si se le pone un poco de cariño (por cierto, tal vez cabría plantearse si las faenas mejorarían de calidad en caso de que los premios fueran solomillos, costillares u otras piezas más prestigiosas).

El rabo de toro está considerado una carne de tercera categoría. Un absurdo, esto de las categorías, que normalmente solo sirve para incrementar el precio de unos cortes sobre otros. Curiosamente esto no siempre ha sido así, y en otros tiempos carnes que ahora tachamos de poco nobles gozaban de mayor predicamento. Así, la pieza del rabo de toro era muy apreciada en la época de griegos y romanos. No se trata, pues, de un bocado que se circunscriba a la cocina española, pues en Francia es un corte popular cocinado a la manera de Dijon, con la carne cocida en un caldo

rico en hortalizas y posteriormente, tras ser aliñada con mostaza, se reboza y fríe. O en Inglaterra, donde cada vez resulta más difícil disfrutar de la succulenta sopa que se elabora con él, uno de los platos que nos permiten reconciliarnos con la gastronomía británica.

A punto de desaparecer a finales de los 70, hoy en día es un fijo en toda casa de comidas que se precie

En nuestro país, su origen se sitúa en la Córdoba del siglo XVI, donde tras la corrida era típico guisar los rabos de los toros de lidia. Sin embargo la receta actual data de finales del siglo XIX, cuando obtuvo fama gracias a José García Marín, propietario del restaurante El Caballo Rojo situado en dicha ciudad andaluza. La misma consiste en un estofado, a modo de ragout, con vino de Montilla y guarnición de cebollas, zanahorias, puerro, tomates, ajos y patatas, a medio camino de la cordobesa, con el rabo guarnecido por las verduras, y la vasca, en la que la salsa se desgrasa y se tritura.

Curiosamente a finales de los 70 era muy complicado encontrarlo, pero hoy, y pese a que los toros bravos van de capa caída (y a que en la mayoría de sitios nos den vaca por toro), no solo es un plato de temporada típico de las fiestas de San Isidro, sino también un fijo de nuestras tascas y las mejores casas de comidas.

DÓNDE COMERLO:

- Casa Alberto (Huertas, 18)
- Casa Toribio (Cardenal Belluga, 14)
- Mesón El Águila (Lago Como, 2)
- Casa Ricardo (Fernando el Católico, 31)
- Jota Cinco (Alcalá, 423)
- El Fogón de Trifón (Ayala, 144)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 kg de rabo de toro / 2 litros de vino tinto / 5 cebollas con cinco clavos de olor pinchados / 2 puerros / 1 cabeza de ajos / 3 zanahorias / 2 hojas de laurel / una cucharada pequeña de nuez moscada rallada / pimienta molida / tomillo / 1 dl de aceite de oliva / sal.

1 En un recipiente de tamaño adecuado introducimos los dos kilos de rabo de toro bien troceados en función de nuestras preferencias junto con los puerros, las cebollas, las zanahorias, la cabeza de ajos, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y el tomillo.

2 Cubrimos toda la mezcla con el vino tinto (siempre debemos usar uno del que si sobrara algo pudiéramos bebernos una copa). En caso de que con el vino no cubriéramos todo, lo podríamos solucionar con un poco de agua hasta conseguirlo del todo.

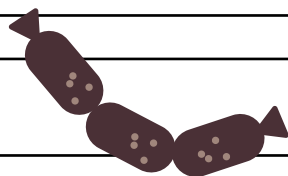
3 Después de cocerlo todo a fuego medio durante unas dos horas con la cazuela tapada (si fuera necesario podríamos alargarlo), se separan con cuidado las distintas verduras de los trozos del rabo.

4 Pasamos dichas verduras por el chino y obtenemos una salsa espesa.

5 Añadimos la salsa a los trozos de carne que hemos reservado y dejamos cocer durante diez minutos más.

Con firma: Receta de Casa Alberto (Huertas, 18), uno de las mejores casas de la ciudad para poder disfrutarlo.

LHARDY



Parte de la historia de nuestro país se ha ‘cocinado’ entre las paredes de sus elegantes salones.

Como ellos mismos aseguran con un punto de justificado orgullo: “El año que nació Lhardy todavía toreaba Cúchares, había aguadores por las calles y acababa de nacer la música de zarzuela”. Desde entonces, no son pocas las cosas que han sucedido en su interior: conspiraciones políticas, acuerdos empresariales, aventuras amorosas... Todo podía pasar en alguno de sus maravillosos salones, siempre preparados para la ocasión luciendo sus mejores galas en la forma de impecables manteles y esa vajilla que dan ganas de llevarse a casa (seguro que alguno lo ha intentado).

Además de su entorno, inigualable, las claves para este éxito tan longevo hay que

buscarlas en su capacidad para servir bajo un mismo techo lo mejor de la gastronomía centroeuropea y una cocina castiza refinada pero sin perder su esencia. Y en ello siguen, para alegría de madrileños y visitantes.

INFORMACIÓN:

- Carrera de San Jerónimo, 8
- 91 521 33 85
- lhardy.com
- Fundación: 1839
- Platos estrella: Cocido madrileño, pularda en pepitoria, perdiz estofada, soufflé...

LOS CLARINES



Los aficionados a los toros en su versión culinaria no dudan en peregrinar hasta este acogedor restaurante.

No hace falta ser aficionado a la tauromaquia para saber que alrededor de Las Ventas hay multitud de locales que se precian de cocinar el mejor rabo de toro de Madrid. Y, como sucede en la plaza, opiniones hay para todos los gustos. Eso sí, seguro que muchas coinciden en señalar este local familiar como uno de los grandes, no en vano presume de ser pionero en elaborarlo y de haber llegado a vender hasta 3.000 kilos durante alguna Feria de San Isidro.

La clave para lograrlo, como casi siempre, es contar con una buena materia prima y no querer correr más de la cuenta, pero también debemos reconocer que ayuda degustarlo en este entorno (incluso cuentan

con dos clarines originales que han sido usados en Las Ventas). Un ambiente que también hace lo suyo para alargar la velada con una animada charla sobre toros... o el tema que el comensal prefiera.

INFORMACIÓN:

- Bocángel, 2
- 91 356 98 59
- losclarines.com
- Fundación: 1978
- Platos estrella: Auténtico rabo de toro de lidia, morcillo estofado, peras al vino...

SOLDADITOS DE PAVÍA



Muy variadas son las teorías sobre su origen, así como las formas de prepararlos, pero de lo que no queda duda es de que se trata del mejor homenaje posible al pescado más ‘madrileño’.

El 3 de enero de 1874, tras la derrota y posterior dimisión de Emilio Castelar en las Cortes Constituyentes, el General Pavía se presentó con todas sus tropas en el Congreso de los Diputados, obligándoles a disolver las Cortes y provocando el fin de la Primera República. Como Pavía era gaditano, y los húsares por él fundados llevaban una chaquetilla roja bajo la pelliza azul, se adjudicó este nombre a los típicos fritos de bacalao que se servían en las tabernas y tascas madrileñas, al compararlos con la tira de pimientos que les envolvía. Esta es una de las más populares teorías que se barajan

sobre el origen del nombre de este plato (aunque no parece que sea la más verídica). En lo que todos los cronistas sí coinciden es en que el nombre proviene del parecido con el uniforme blanco y oro del regimiento de húsares del mismo nombre.

Los soldaditos de Pavía son unas largas tiras de bacalao desalado, rebozadas en una pasta de freír que se acompañaban de un pimiento morrón típicas de las tascas y tabernas madrileñas desde el siglo XIX. Aparecen ya en varios recetarios bajo el nombre de ‘agujas de bacalao’

y probablemente fueran originarias de Cádiz, primas hermanas de las *pataniscas de bacalhau* portuguesas, del británico *fish and chips* y, ya que nos ponemos, precursoras de las tempuras japonesas.

Históricamente el bacalao era uno de los alimentos que compartía aceptación sin distinción de clase social

El bacalao es un pescado muy apreciado en la meseta desde tiempos inmemoriales, donde el resto de pescados, salvo los de río, eran tan exóticos que, hasta no hace mucho, se les llamaba ‘fresco’ (pescado eran únicamente el bacalao y el abadejo). Cunqueiro contaba que alrededor del bacalao ha cuajado un espléndido y católico recetario del que los pueblos noruegos y escoceses no tienen ni idea, mientras que Paco Catalá apuntaba que el bacalao en España, y no digamos ya en Portugal, es de los pocos alimentos igualitarios, aquellos que comparten aceptación sin distinción de clase social.

Por todo ello grandes chefs le han hecho sitio al tiempo que mantenía su condición de tapa obligada en los mostradores de barrio. Porque es ahí, en las tascas, donde mayor popularidad tenían los soldaditos de Pavía, hasta el punto de inspirar el dicho madrileño: “¡Qué bien entra un soldadito de Pavía con un buen trago de Valdepeñas!”.

DÓNDE COMERLOS:

- Casa Labra (Tetuán, 12)
- Casa Revuelta (Latóneros, 3)
- La Pavía de Chamberí (Ríos Rosas, 38)
- Cuenillas (Ferraz, 5)
- Media Ración (Beneficiencia, 15)
- La Malaje (Relatores, 20)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

4 lomos de bacalao desalado, sin piel ni espinas / 1 cucharada de harina / 1 ajo / 1 huevo / perejil fresco / 1 sobre de levadura o un buen chorro de cerveza / 1 vaso de leche / algunas hebras de azafrán / tiras de pimiento rojo y/o verde (según el gusto de cada uno)

1 Desalamos los lomos de bacalao en abundante agua fría (el tiempo de desalado dependerá del corte y grado de salazón del mismo, así como de su grosor y tamaño). Si no podemos llevar a cabo el proceso en casa, se puede comprar ya desalado en cualquier pescadería.

2 Machacamos el ajo de un golpe y lo metemos en la leche. Metemos también el bacalao, hasta que quede sumergido por completo. Este proceso regulará el nivel de sal a su punto óptimo, y tiene la ventaja de que añade aroma al bacalao a la vez que le aporta color blanco y suavidad. En total el bacalao debe estar sumergido entre una y dos horas.

3 Mezclamos en un bol el huevo batido, el ajo picado, el perejil fresco, una cucharada de harina, la levadura (o la cerveza) y el azafrán.

4 Batimos con energía esta mezcla durante un buen rato hasta que hayamos conseguido la masa adecuada para el rebozado. Una vez logrado embardunamos en ella los tacos de bacalao cortados al gusto.

5 Freímos en abundante aceite de oliva y pasamos a papel absorbente para quitar el aceite sobrante.

LOS GALAYOS



Local de referencia en la Plaza Mayor, con múltiples ambientes y una variada oferta culinaria.

Estamos sin duda ante uno de esos sitios en los que decir: "Si estas paredes pudiesen hablar...". Y es que por sus variados salones y ambientes han pasado todo tipo de personalidades a lo largo de una longeva trayectoria que se inició como un modesto local de tapas bajo el nombre de Casa Rojo, algo que cambió gracias a Miguel Grande (sus hijos Miguel, Fernando y Alicia dirigen hoy el local), quien quiso elevar con éxito el nivel de sus instalaciones y, sobre todo, dar un salto adelante en su ambición gastronómica.

Fue aquí, por ejemplo, donde se reunió por última vez la Generación del 27 antes de estallar la Guerra Civil. También entre sus paredes encontró el escritor Arturo

Pérez-Reverte la inspiración para crear al Capitán Alariste, como él mismo dejó por escrito en el libro de firmas. ¿Cuál será el próximo momento para la historia que se viva entre sus gruesos muros?

INFORMACIÓN:

- Botoneras, 5
- 91 366 30 28
- losgalayos.net
- Fundación: 1894
- Platos estrella: Callos a la madrileña, carnes a la piedra, cochinillo lechal, bartolillos...

MALACATÍN



Un cocido de referencia y mucho cariño han forjado esta casa repleta de leyendas (alguna incluso cierta).

Poco podía sospechar el conquense Julián Díaz cuando fundó en a finales del siglo XIX 'Vinos Díaz', que 125 años después ese sueño siga siendo uno de los locales más populares del centro de Madrid. Él inició el camino de la mano de su mujer, María, capaz de instaurar un cocido legendario al mismo tiempo que criaba la friolera de doce hijos.

Su buen hacer no tardó en atraer a todo tipo de público, afluencia aprovechada por un popular mendigo para pedir limosna con un canturreo que decía así: "Tin, tin, tin, Malacatín, tin, tin, tin". Tan pegadizo resultaba, que no hubo más remedio que adoptar dicho nombre oficialmente en los 50, ya de mano de la segunda generación (hoy vamos

por la cuarta). Historias y anécdotas que alimentan las paredes, pero que no desvían la atención de su cocina casera, el tapeo de calidad y ese mítico cocido del que dicen: "Si te lo acabas, no pagas" (y lo cumplen).

INFORMACIÓN:

- Calle de la Ruda, 5
- 91 365 52 41
- malacatin.com
- Fundación: 1895
- Platos estrella: Cocido madrileño, callos a la madrileña, chuletitas de cordero, leche frita...

TABERNA DE ANTONIO SÁNCHEZ



El local con más historia de la ciudad continúa escribiendo su leyenda a buen ritmo.

Aunque la fecha de fundación oficial que consta en el registro municipal sea 1830, existen documentos que ya nos hablan de esta taberna en 1787 (el Museo del Prado ni existía por entonces). Este es el motivo de que ostenten el título de “taberna más antigua de Madrid” y que algunos incluso se refieran a ella como “La Taberna de los Tres Siglos”. Con estos antecedentes resulta normal que existan dos libros contando su historia, que incluye leyendas como la que asegura que unos vecinos de la zona mataron a un soldado de Napoleón y ocultaron su cadáver en una tinaja de vino que pasó a conocerse como ‘La Cuba del Francés’ por su agradable sabor, la cual se siguió usando con deleite durante varias décadas.

En lo culinario han sabido mantener su esencia castiza, con la torrija como estrella hasta el punto de que incluso se le atribuye el origen de la frase “Vaya torrija llevas” por los clientes que se iban a casa con ella.

INFORMACIÓN:

- Mesón de Paredes, 13
- 91 539 78 26
- tabernaantoniosanchez.com
- Fundación: 1830
- Platos estrella: Caracoles a la madrileña, rabo de toro, torrijas...

TABERNA SAN MAMÉS



Para muchos madrileños con antojo de callos, la solución está clara: peregrinar a Bravo Murillo.

Son muchos los que creen que este conocido restaurante tiene raíces vascas debido a su nombre, pero lo cierto es que sus fundadores lo bautizaron de esta manera en homenaje a su pueblo de origen, situado en la Sierra de Madrid (junto al pantano de Lozoya, para ser exactos). Aquellos pioneros traspasaron el local en 1952 a Manuel y Teresa, dos emigrantes asturianos cuyo espíritu sigue vivo a través de su nieto Jorge, actual responsable no solo del negocio, sino también de la oferta culinaria.

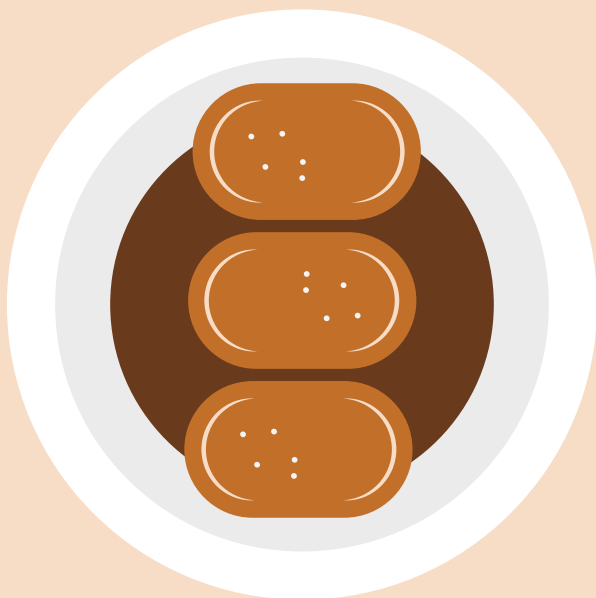
Sin perder cercanía, aquella taberna de barrio se ha sofisticado bastante hoy en día (labor que comenzó Santiago, la segunda generación), pero hay algo que sigue

inmutable al paso del tiempo: la fama de sus callos, basados en la receta original de los años 50, y que cuentan con auténticos devotos que no dudan en peregrinar durante todo el año para disfrutarlos.

INFORMACIÓN:

- Bravo Murillo, 88
- 91 534 50 65
- tabernasanmames.es
- Fundación: 1913
- Platos estrella: Callos a la madrileña, garbanzos fritos con foie, tocino de cielo...

TORRIJAS



El pueblo madrileño siempre ha tenido especial debilidad por ellas, sobre todo durante la Cuaresma. Por ello, y aunque podemos disfrutarlas todo el año, en Madrid la Semana Santa significa torrijas.

No existe postre más humilde ni económico que la modesta torrija, un sencillo trozo de pan frito, generalmente sobrante de la víspera, remojado en leche o en vino y endulzado con un poco de azúcar. Tal vez por ello el origen de las torrijas en España es bastante incierto, aunque algunos historiadores no dudan en situarlas en la Andalucía del siglo XV, en concreto dentro de la repostería conventual. Otros cuantos, sin embargo, creen que son una herencia de los dulces fritos típicos de los árabes y sefarditas. Así, el poeta Juan del Encina

ya la citaba en el siglo XV (“miel y muchos huevos para hacer torrejas”), y era alimento recomendado para ayudar a las mujeres recién paridas a recuperar sus fuerzas tras el alumbramiento.

Las primeras recetas que aparecen en nuestro país se remontan al *Libro de Cocina* de Domingo Hernández de Maceras (1607), pero es en el *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, de Francisco Martínez Motiño (1611), donde ya se detalla la receta “con pan blanco de mollete redondo”.

Desde hace varios siglos no hay taberna castiza que se precie en Madrid donde no podamos disfrutarlas

“La golosina propia para los hijos de Madrid”, así es como las denominaba el escritor Antonio Díaz-Cañabate. “Se preparan en distintas modalidades, dependiendo de las posibilidades de cada casa. Así, en los hogares pudientes llevaban leche azucarada y abundante huevo. Un punto inferior tienen las de las casas modestas, bañadas en almíbar y espolvoreadas con azúcar y canela. Por último, las tabernas populares sustituían la leche por vino y las bañaban en huevo antes de freír y espolvorear con azúcar”.

Martínez Llopis, por su parte, contaba que a mediados del siglo pasado no había taberna castiza que se preciara donde no se sirviese (casi como sucede ahora). Una de las más famosas era la de Antonio Sánchez, cuyas torrijas fueron alabadas hasta por el rey Alfonso XIII. Fundada en 1787, durante todo el siglo XIX y principios de XX los clientes hacían cola a sus puertas para comprar alguna de las 2.000 unidades que se elaboraban a diario. Hasta dos cocineras en exclusiva se llegaron a dedicar a este postre que hoy en día sigue siendo el plato más emblemático de tan entrañable local.

DÓNDE COMERLAS:

- **Taberna de Antonio Sánchez** (Mesón de Paredes, 13)
- **Confitería El Riojano** (Mayor, 10)
- **Antigua Pastelería El Pozo** (Calle del Pozo, 8)
- **La Duquesita** (Fernando VI, 2)
- **Sylkar** (Espronceda, 17)
- **La Manduca de Azagrá** (Sagasta, 14)

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

1 barra de pan de torrijas (mejor si es del día anterior) / 150 g de azúcar / 1,5 litros de leche entera / 1 corteza de limón / 1 palo de canela / 4 huevos camperos / canela / aceite de oliva.

1 Cortamos el pan en 4 o 5 trozos. Deben ser muy gruesos, para que al empapar bien y freír el interior quede cremoso y nada seco. Este punto es muy importante y puede marcar toda la diferencia a la hora de disfrutar del resultado de la receta como se merece.

2 Ponemos a calentar la leche con el azúcar, la corteza de limón y el palo de canela. Cuando veamos que la leche empieza a ‘moverse’ porque va a hervir, apagamos el fuego y dejamos enfriar antes de colar la mezcla.

3 Batimos los huevos, como siempre con fuerza y entusiasmo.

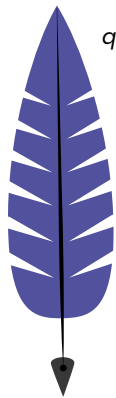
4 Mojamos el pan en la leche, empapamos a conciencia y dejamos escurrir unos minutos. Pasamos cada trozo por huevo y freímos inmediatamente en aceite caliente, pero no humeante (160°C aproximadamente).

5 Cuando estén doradas por ambos lados (les daremos la vuelta si hace falta), las sacamos y escurrimos muy bien para eliminar el exceso de grasa.

6 Rebozamos con azúcar y canela mientras estén calientes antes de decorar al gusto con el palo y la corteza.

Truco: se pueden hacer versiones con pan brioche, pannetone, sobaos... y/o añadiendo a la leche aromas como cardamomo, café, chocolate, vainilla...

CITAS GASTRONÓMICAS



*En Madrid, ciudad bravía
que entre antiguas y modernas
tiene 300 tabernas
y una sola librería.*

**(Epigrama popular
de alrededor de 1600)**

*Parece Madrid
las hosterías de Italia,
que come, puesto a la mesa,
lo mejor, quien mejor paga.*

**(Lope de Vega en
'Amar sin saber a quién')**

*En Madrid, quienes quisieran comer,
extranjeros se entiende, van al mercado o
envían a él a sus criados, y después asan o
guisan ellos mismos las provisiones adquiridas
para su consumo.*

**(Alexandre Dumas en 'De París a Cádiz:
Viaje por España')**

*Madrid es un extraño lugar. No tiene nada
de aquello que se puede esperar en
España... Y, sin embargo, en cuanto se le
conoce se ve que es la más española de
todas las ciudades de España.*

(Ernest Hemingway en 'Muerte en la tarde')

*En Madrid, refectorio de todas las Españas,
se fríe, se asa y se guisa. Todas las cocinas
regionales se dan cita aquí, siendo posible
comer en Madrid lo mejor de cada
provincia.*

**(Juan Antonio Zunzunegui
en 'Gastronomía madrileña')**

*Como Madrid está sin cerca
A todos gustos da entrada;
Nombre hay de Puerta Carrada;
Más pásala quien se acerca.*

(Tirso de Molina)

Nutren la imaginación de los pobres y el estómago de los ricos

(Los escaparates de Lhardy)

*No me hable usted de los banquetes que hubo en Roma
Ni del menú del hotel Plaza en Nueva York
Ni del faisán, ni los "foigrases" de paloma
Ni me hable usted de la langosta Thermidor
Porque es que a mí, sin discusión, me quita el sueño
Y es mi alimento y mi placer
La gracia y sal que al cocidito madrileño
Le echa el amor de una mujer*

('Cocidito Madrileño', de Rafael de León y Antonio Quintero Ramírez)



CITAS GASTRONÓMICAS

*Madrid tiene su cocina larga y sabrosa,
suficiente para confeccionar varias
minutas sin necesidad de recurrir al
consommé, ni a los callos a la madrileña.*

**(Luis Antonio de Vega en
'Viaje por las cocinas de España')**

*En este momento Madrid es una de las
ciudades de Europa donde mejor se come.*

*Porque Madrid ha desplazado a
Barcelona en lo que se refiere a cocina
pública, y esta es una verdad que no
debe ser ocultada.*

**(Nestor Luján y Juan Perucho
en 'El Libro de la cocina Española')**

*La cocina madrileña, cuando la manejan
manos doctas y cuidadosas, puede
exhibirse como excelente, no sin sorpresa
de los que creen en las leyendas que
tuvieron su origen en las ventas y
fonduchos de tiempos que pasaron ya.*

**(Gregorio Marañón
en 'Ensayo apologético
de la cocina española')**

*La cocina madrileña debiera ser la cocina
nacional; no es in embargo la cocina de
Castilla La Nueva, sin que pueda precisarse
quien le ha dado origen y carácter, si las
provincias comarcanas, trayendo platos a
Madrid, o Madrid extendiendo sus gustos,
sus invenciones y sus preferencias por las
tierras aledañas*

**(Dionisio Pérez en
'Guía del Buen comer español')**

*La cocina castiza madrileña es una
cocina de puchero, humilde y sencilla
pero sustanciosa e imaginativa. No
desprecia apéndices ni entresijos;
se nutre en primer lugar de las
verduras autóctonas y de las carnes
y embutidos de toda España: y su
secreto, más que la exquisitez de
sofisticados ingredientes, reside
en la paciencia y el saber hacer,
que le dan el punto de sublimidad
que pueda tener el guiso. Ya se
trate del aromático cocido o de los
estimulantes caracoles que hacen
correr los litros de clarete de Arganda.*

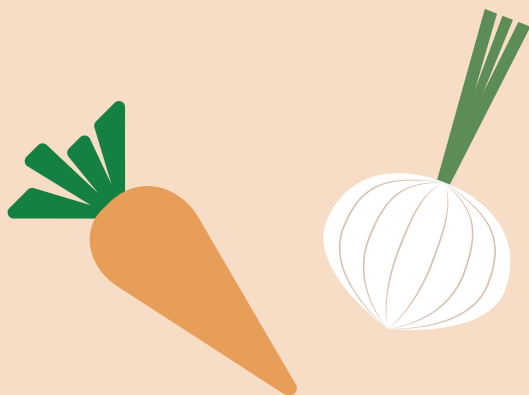
**(Pedro Plasencia
en 'Cocina Madrileña')**

*Madrid y su comunidad son un gran
estómago que consuma cada día
nueve millones de kilos de alimentos
y gasta veinte millones de euros en la
lista de la compra.*

**(Juan Manuel Bellver en
'Guía Metrópoli. Comer
y Beber en Madrid')**

*Madrid tiene una tradición de
hospitalidad liberal y de gusto por
el salir a comer, por el tapeo y las copas
con los amigos, por recibir en casa y
por transitar con los mercados, que no
se puede comparar con ninguna otra
orbe del Viejo Continente.*

**(Juan Manuel Bellver en
'Guía Metrópoli. Comer
y Beber en Madrid')**



HISTORIA CULINARIA DE MADRID

 | MADRID

 academia
madriena de gastronomía

