

100

**recetas
icónicas
de Madrid**

con parada en sus mercados



economía, innovación
y hacienda

MADRID





Primera edición: septiembre 2023

Depósito legal: M-32564-2023

Ayuntamiento de Madrid. Área de Gobierno de Economía, Innovación y Hacienda.

Madrid, 2023.

Derechos reservados

La presente edición recoge recetas de distintos cocineros y reposteros que han cedido el detalle de sus elaboraciones de forma altruista.

Las fotografías de los cocineros y reposteros, de los platos, así como de los Mercados de Madrid, han sido realizadas por Carlos Manzano Alonso.

Producción y coordinación editorial: Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid) y Rosa Martín Serrano.

100 recetas icónicas de Madrid con parada en sus mercados



economía, innovación
y hacienda

MADRID



MERCADO DE CEBADA

P
9

1000

* ORO *
GATES

MILIST

W
EMU

STY

MO
CEBADA

INTRODUCCIÓN

Vivimos un momento en el que buena parte de la población tiene como costumbre hacer las compras con unos cuantos clics de ratón, delante de una pantalla. En estos tiempos donde las compras *online* son las reinas del consumo, sigue habiendo espacios que reivindican con su trabajo diario la forma de comprar que conocieron generaciones anteriores y que, por su gran labor, seguirán conociendo las venideras: los mercados municipales. La ciudad de Madrid es una gran afortunada en este sentido, sus 45 mercados proveen a diario a toda clase de clientes de la mejor materia prima de proximidad y, también, de productores de otros puntos del mapa. Todo, a un precio competente, primando la calidad de los productos que ofrecen y dando una atención personalizada que una máquina no podrá dar pese a los avances tecnológicos que estén por venir —el contacto humano es imposible de replicar—. En los últimos años, además, los Mercados de Madrid han hecho una apuesta enorme por la gastronomía, convirtiéndose en un punto de encuentro para diferentes generaciones que quieren disfrutar del buen comer y beber en lugares tan especiales como estos. Una forma, la de los puestos gastronómicos, que no solo ensalzan a Madrid como una de las capitales principales en gastronomía, sino que también posiciona a los puestos de los mercados en primera línea: puedes comer estupendamente en un mercado y, también, llevarte a casa el mismo producto que has probado para elaborarlo donde quieras. La forma de comprar de siempre, de toda la vida, sigue viva... ¡y seguirá! Este libro, y todo su contenido, es una pequeña muestra de ello, también de cómo integrantes de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE Madrid), que es la asociación más antigua de hostelería en la capital, defiende como santo y seña el comercio de proximidad y los productos de kilómetro cero y temporada. Confiamos en que los madrileños y todos los turistas que llegan a la capital harán que los Mercados de Madrid sigan siendo un referente en Madrid, España y el resto del mundo.



Pescados

Antonio Manolo

Mariscos



Pescados & Mariscos

PRÓLOGO

Madrid sabe a los amores vividos y a los postres compartidos. A servilletas de papel y al lino recién planchado. Sabe a café en vaso de caña, a horchata en verano y a tazas de caldo en invierno cuando el alma necesita abrigo. Sabe a desayunos de pincho de tortilla en el bar de la esquina, a escabeches centenarios, a menú del día y al de degustación. También a desengaños, a churros de madrugada, a gildas vallecanas, a cocido del domingo, a ropavieja del lunes y a tajadas de bacalao con más premio que la cola de doña Manolita. Hay rincones de Madrid que saben a Asturias, a Extremadura, al País Vasco, a Galicia, a Andalucía. A restaurantes levantados hace décadas por cocineras de otras provincias, a recetarios traídos en las maletas que cruzan océanos para sazonar recuerdos familiares lejanos. A platos exóticos que necesitan encontrar ingredientes locales como conocer nuevos amigos. ¿Acaso existe otra explicación para la gyoza de callos a la madrileña o la croqueta de pato Pekín? Ese encuentro es el verdadero kilómetro cero. Madrid sabe a mar (desde lo alto de la calle Buenavista hay quien jura haber visto el rayo verde en algún atardecer), a cebiche y entresijos, a huertos regados por el Jarama, a hierbas de la sierra, a gallinejas, a castañas y batatas asadas en otoño y a especias de otros continentes. Sabe a *curry*, a panes españoles rescatados gracias a un obrador peruano, a corona de la virgen, a buñuelos y barquillos, a consejos no pedidos, al garrote del santo creado por panaderos entusiastas y a flores de violetas en mil formas: de caramelo o helado, espuma, liofilizadas, bebida o de nata, de Carabanchel a El Pardo, de La Latina a Barajas. También sabe a caracoles en el Rastro, a tamales, a beso de despedida en Atocha y a un bocata de calamares de consuelo. En Madrid, el tiempo se cuenta en «minutejos» y se comparte por igual en tascas de barrio, en restaurantes gastronómicos, en puestos de mercados, en bares de diseño, en un pícnic en Las Tetas, en azoteas de la Gran Vía, en las mesas del Retiro que en los merenderos de la Casa de Campo; y las horas, aquí se riegan con cañas bien tiradas, vermú de grifo, vinos de cualquier parte del mundo y cócteles mágicos de madrugada. En esta ciudad nació el pepito de ternera, el primer restaurante con tres estrellas de España y el último chef revolucionario de la cocina, un vecino de la Elipa. También, en 1923, un puñado de cocineros se reunieron en la peña La Pulara, de la calle Mayor, para reivindicar su oficio. Fundaron ACYRE Madrid, que hoy, un siglo y centenares de recetas después, ha juntado a sus actuales miembros en el libro que tienes entre manos para celebrar a qué sabe esta porción del planeta: a todo lo que es y a todo lo que atesora la memoria de quien se ha querido comer, alguna vez y a bocados, la esencia de sus calles. Y un mordisco en el corazón siempre deja huella.

Almudena Ávalos
Periodista gastronómica



LAS DE MERCADO

En Madrid todo es posible. También en sus mercados, a los que se sale a hacer la compra y se termina tomando el aperitivo o comiendo sushi, unos callos a la madrileña o un menú degustación que bien merece una estrella Michelin. Y viceversa: uno queda con los amigos para almorzar en el mercado y lo más normal es que salga cargado de verdura y fruta fresca o con una merluza de pincho en el bolso. Cada día, cuarenta y cinco mercados municipales abren sus puertas, levantan los cierres... y encienden los fogones. Entre el bullicio de los tenderos, los clientes y el reparto, se abren paso nuevos puestos gastronómicos que conviven con los de toda la vida. En los pasillos fluye el buen ambiente y la buena cocina gracias a una simbiosis perfecta. A muchos de estos restaurantes el producto llega cada día directamente de la tienda de al lado: carnes, verduras, frutas y pescados de los vecinos de puesto se convierten en sabrosos bocados. El caso del Mercado de San Miguel es único —aunque no forma parte de la red municipal, es digno de mención al hablar en este libro de mercados—. Por él pasan, cada año, la friolera de siete millones de visitantes atraídos por la cocina española. Reconocidos cocineros y marcas de Madrid se han instalado en este templo contemporáneo de la gastronomía donde se puede tapear con los mejores ibéricos, croquetas y encurtidos, o probar la «spanish paella» de Rodrigo de la Calle. El Mercado de Antón Martín fue pionero entre los gastromercados con la japonesa Yoka, en Yokaloka, que empezó haciendo nigiri y ramen en un par de metros cuadrados y se ha expandido por el mercado con su genuina cocina nipona. El bar del mercado es La López, y la sonrisa perenne es la que regala Lucía Mora que con sus ostras agrada los paladares más exquisitos, eso sí, a precio de mercado. Siempre sobran motivos para volver y volver a este mercado histórico de Madrid del que tengo el honor de haber sido nombrada madrina en su 75 aniversario. En el Mercado de Vallehermoso, el puesto de aves de Higinio es toda una institución. Él surte a los mejores cocineros de Madrid, incluidos sus vecinos de Kitchen 154, *streetfood* asiática en estado puro... y picante. El Trato, con sus paellas, y Tripea, donde Roberto Martínez Foronda hace flipar en su pequeño restaurante con creaciones de fusión peruana y asiática. Hasta la guía roja lo incluye entre sus recomendados. La lista de mercados en los que se nos abre el apetito es interminable. Hay que ir hasta el Mercado de Villa de Vallecas para conocer el origen de Bombas, Lagartos y Cohetes, la marca de encurtidos (y de ahumados y salazones) más cañí, o perderse por el de Chamberí, La Paz, La Cebada o Las Ventas para tomarle el pulso a la ciudad desde el auténtico corazón culinario. ¡Vivan los mercados!

Alicia Hernández
Periodista gastronómica

Arroz de tierras madrileñas

Eduardo Blanco | Paella Power by Rodrigo de la Calle

Este puesto, capitaneado por el venezolano Eduardo Blanco, sirve al día cientos y cientos de platos de arroz. Compran sus ingredientes en el Mercado de la Cebada, donde hay una gran variedad de género, además de tenerlo muy cerca.



Ingredientes

- 300 g arroz bomba
- 1,1 l caldo de ave
- 1 entrecot de 500 g ternera de la Sierra de Guadarrama
- 400 g panceta de Ávila
- 100 g jugo de carne
- 12 hebras de azafrán
- 20 g salmorreta
- Sal

Elaboración

Para los torreznos, calentamos el suficiente aceite como para cubrir todo el fondo de la sartén. Caliente, colocamos las piezas con la piel hacia abajo. Cocinamos durante 20 minutos por lado. En la preparación del entrecot, lo primero, marcamos la pieza. Luego, al horno, a 140 °C durante 10 minutos. Justo cuando el arroz esté seco, trinchamos la carne y dejamos que suelte sus jugos sobre el arroz. Sazonamos la carne al gusto y servimos cuando haya reposado 2 o 3 minutos. Llegamos a uno de los momentos más importantes de la receta, ponemos la paella a fuego bajo, añadimos la grasa de la carne y los torreznos con un poco de sal. Subimos el fuego y marcamos la carne por los dos lados. Retiramos. Añadimos el arroz y sofreímos sin dejar de remover. Incorporamos el azafrán y la salmorreta, mezclándolo todo bien. Una vez sofrito e integrado, agregamos el caldo y repartimos el arroz por el fondo de la paella de manera uniforme. Lo ponemos a fuego fuerte durante 5 minutos y rectificamos de sal si es necesario. Bajamos el fuego a la mitad y dejamos cocer 10 minutos.





Flores de calabacín rellenas de queso de cabra

Eduardo Casquero | Aldovea Catering

COMENSALES
4

Villa del Prado es el municipio madrileño que presume de ser «la huerta de Madrid», ya que concentra la mayor producción de verduras y hortalizas de toda la Comunidad. Eduardo Casquero recomienda puestos como Entre Col y Col del Mercado de Barceló o Frutas Charito en el Mercado de Chamartín.



Ingredientes

- 8 flores de calabacín
- 20 g cebolleta fresca
- 20 g zanahoria pelada
- 5 g pimienta negra
- 2 hojas laurel
- 50 cl AOVE
- 20 cl vinagre de Jerez
- 40 cl vino blanco
- 1 lima
- 10 g pasta de ají amarillo
- 100 cl caldo de verduras
- Sal fina
- 200 g queso de cabra
- 100 cl nata líquida
- 150 g harina maíz y trigo
- 350 ml agua muy fría
- 1 huevo
- 1/2 cucharadita de levadura

Elaboración

Para elaborar el escabeche cítrico, cortamos cebolleta y zanahoria en *brunoise*; rehogamos con un chorrito de AOVE de ajos confitados, pimienta y laurel a fuego medio. Añadimos vino blanco y reducimos. Incorporamos el caldo de verduras: vinagre, ají amarillo, ralladura de lima, sal y pimienta, y cocemos unos 20 minutos. Trituramos en la Thermomix 2 minutos a velocidad 8, montamos y emulsionamos con un chorrito de aceite. Pasamos por un colador fino y reservamos. Momento del relleno. Mezclamos durante 3 minutos, a 60 °C, 200 g de queso de cabra y 100 cl de nata líquida hasta obtener una crema fina. Dejamos enfriar, metemos en manga y rellenamos nuestras flores de calabacín. Para el rebozado, mezclamos el huevo con el agua fría (sin llegar a batir del todo). Tamizamos la harina con la levadura y añadimos a la mezcla anterior. Calentamos el aceite a 190 °C y freímos nuestra flor de calabacín pasada por tempura. Servimos dos cucharadas del escabeche, ponemos un par de flores fritas. Espolvoreamos un poquito de sal de jamón y ponemos brotes de cilantro fresco.



Paella valenciana con caracoles

Gabriel Camacho | El Trato Gastrobar

Para la elaboración de esta paella valenciana ganadora del concurso de Sueca a la mejor paella de España 2021 utilizan productos de primera calidad. Su proveedor principal es el Mercado de Vallehermoso, el pollo y el conejo se lo proveen los Hermanos Gómez Ortiz, los caracoles son de Cadalso. Esta paella valenciana es la más pedida en sus dos locales.



Ingredientes

- 200 g arroz bomba
- 400 g pollo
- 200 g conejo
- 1 docena *vaquetes* (caracoles)
- 200 g garrofón
- 200 g ferradura aceite de oliva al gusto
- 2 dientes de ajo pelados y picados
- 1 tomate maduro triturado
- 1 cucharada de pimentón
- Azafrán en hebras
- Sal al gusto
- Ramita romero

Elaboración

Cortamos el pollo y el conejo a trozos regulares y los salamos. Ponemos el aceite a calentar en la paellera de 45 centímetros y sofreímos muy bien y lentamente los trozos de carne. Una vez sofrita la carne, añadimos la verdura y la sofreímos. A continuación, añadimos el ajo, el pimentón y el tomate. Seguidamente añadimos 1 litro de agua y los caracoles. Todo esto se deja cocer durante 10 minutos. Después ponemos las hebras de azafrán y el arroz repartido por toda la superficie de la paella y lo dejamos cocer a fuego muy vivo durante 8 minutos. A continuación, quitamos el fuego con la finalidad de que se cueza a fuego lento durante 10 minutos más, para que coja el punto de *socarrat*. Siempre ir revisando en esos últimos 10 minutos.





Cohete Dalí

Kike Martínez | Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas

Esta banderilla se inventó en el año 1998 en el Mercado de Villa de Vallecas, donde se la bautizó como Cohete Dalí en el puesto 28. Ese fue su primer cohete y de ahí surgieron muchos más. Tanto para adquirir los ingredientes como para degustar este cohete, qué mejor sitio que este mercado histórico de Madrid donde surgió esta corriente de encurtidos modernos.



Ingredientes

- Aceituna deshuesada manzanilla sevillana
- Piparra vasca
- Boquerón en vinagre
- Pimiento asado o de piquillo
- Aceituna negra deshuesada
- Huevo de codorniz cocido y pelado

Elaboración

Preparamos primero las piparras cortándoles el rabo junto con la primera parte de la piparra e introducimos en aceite. Una vez macerados los boquerones, se les escurre el vinagre y se dejan en aceite. Ensartamos los ingredientes, por orden de aparición en la lista, en un palillo de 10 centímetros, y aliñamos con el aceite sobrante de macerar las piparras.





Ostra Pipa

COMENSAL
1

Lucía Mora | El Tarantín de Lucía

En el Mercado de Antón Martín encontramos este pequeño *oyster* bar llamado El Tarantín de Lucía. Su dueña, Lucía, da a elegir entre ostras gallegas, del delta del Ebro, francesas, holandesas y de Cádiz con el mejor maridaje con su selección de vinos blancos de la D.O. Vinos de Madrid, cava o champán.



Ingredientes

- 2 ostras francesas Fine De Claire
- 10 piparras vascas en vinagre
- 2 cucharadas de crema de leche
- 2 cucharadas de nata
- Sal y pimienta al gusto
- 1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- Caviar de salmón al gusto
- Caviar tobiko al gusto

Elaboración

Las ostras se limpian con abundante agua fresca, luego se abren, se tira la primera agua y se coloca en un plato con hielo para enfriar. La crema de piparras se prepara con piparras vascas en vinagre, un poco de crema de leche, nata, sal, pimienta y se pasa por la *túrmix* hasta obtener una crema suave y consistente. Exprimimos el zumo de dos naranjas. En un bol colocamos el zumo de la naranja, la crema de piparras y 4 gotas de AOVE y se emulsiona hasta obtener un líquido uniforme. Presentación: plato con hielo. Colocamos las ostras frescas, se maridan las ostras con la vinagreta de piparras y el zumo de naranja y finalizamos con el caviar de salmón para una ostra y coronando con caviar tobiko la otra.



Cebiche caliente de mejillones



Roberto Martínez | Tripea

Martínez compra en el Mercado de Vallehermoso, mercado en el que se encuentra Tripea. Son su gente de confianza, aparte de ser, apunta, uno de los mejores mercados de Madrid por su variedad de productos y de calidad.



Ingredientes

- 200 g zumo lima
- 50 g cebolla blanca
- 20 g apio
- 20 g ajo
- 5 g jengibre
- 5 g cilantro
- 15 g sal
- 2 g habanero
- 400 g ají amarillo
- 100 g panko
- 100 g copos chile rojo
- 2 cebollas rojas
- 48 mejillones
- 400 g noodles
- Agua
- Sal

Elaboración

Empezamos por la leche de tigre ají amarillo. Exprimimos las limas. Cortamos las verduras en *mirepoix* y las agregamos al zumo. Licuamos todo junto y reservamos en frío. Licuamos la leche de tigre base con la pasta de ají. Para elaborar la pasta de ají amarillo, cortamos a la mitad los ajíes, limpiamos las semillas y los ponemos a hervir durante tres veces. Trituramos. Turno para los mejillones, que tenemos que limpiarlos bien; salteamos en el wok con aceite de sésamo creando humo. Agregamos agua, tapamos y cocinamos. Los noodles los cocemos en abundante agua y sal, los colamos y dejamos enfriar. En el wok los salteamos con aceite y al final soja. Para elaborar las migas de panko y chile, tostamos en el wok el panko, agregamos los copos de chile y lo mezclamos bien. Por último, la pelamos y cortamos en juliana muy fina, la metemos en un bol con agua y hielo, colamos y reservamos en frío. Disponemos todo como puede verse en la fotografía.



Callos a la madrileña

Sergio Mayor | Lalópez

COMENSALES
4

Sergio Mayor ofrece estos callos en su restaurante del Mercado de Antón Martín. Y recuerda que para elaborar esta receta siempre hay que usar el callo sucio moreno y que, una vez limpios y hechos, los callos deben reposar como mínimo 2 días, dejándolos pobres de sal, para volver a rectificar en el momento de degustarlos.



Ingredientes

- 1 kg callo moreno
- 1 chorizo asturiano
- 1 morcilla asturiana
- 2 puntas de jamón
- 1 cabeza de ajos
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 1 pimiento verde italiano
- 1 pimiento rojo italiano
- 2 pimientos choriceros
- 2 ñoras
- Sal
- Pimienta

Elaboración

En una olla, partiendo de agua fría, introducimos el callo, la pata y el morro previamente picado, lo blanqueamos 10 minutos desde que rompe a hervir, desechamos el agua y volvemos a repetir el proceso tres veces. Una vez listo, en un rondón u olla ancha, introducimos nuestras verduras dentro de una malla e incorporamos los callos, los chorizos y morcillas pinchadas y el jamón. Transcurridas 3 horas retiramos las verduras, los chorizos, las morcillas y el jamón, y reducimos los callos. Trituramos las verduras e incorporamos al guiso y rectificamos de sal.



Kakuni

Yoka Kamada | Yoka Loka

COMENSALES
4

Yokaloka suma ya más de quince años en el Mercado de Antón Martín. Yoka es una de las pioneras en esto del *gourmetismo mercadil* en nuestra ciudad. Aquí se come y se vive la cultura nipona, quizás la experiencia más cercana en Madrid a la cocina callejera japonesa.



Ingredientes

- 25 ml aceite de sésamo puro 100 %
- 50 g azúcar
- 75 ml salsa soja clara
- 150 ml agua
- 400 g panceta con mucha carne y poca grasa

Elaboración

Ponemos agua a hervir en una olla grande. Cocemos la panceta a fuego lento con tapa durante 30-40 minutos, la sacamos y la dejamos enfriar en el frigorífico durante una noche mínimo. Preparamos la salsa de cocción, caramelizamos el azúcar, el aceite de sésamo sin quemarlo. Agregamos la salsa de soja y dejamos en el fuego hasta que se derritan todos los cristales de azúcar. Añadimos el agua. Nuestra salsa de cocción está lista. Sacamos la panceta del frigorífico, recortamos un poco las partes sin carne (piel y grasa) con el fin de conseguir tacos muy bonitos de 5 por 5 centímetros. Ponemos a cocer los tacos en la salsa de cocción preparada durante 8-10 horas a fuego lento agregando agua cuando sea necesario. Para un mejor resultado se puede también hacer en dos tiempos de 5 horas dejando reposar unas 8-10 horas entre los dos tiempos.



Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Pepa Muñoz

Chef y propietaria de El Qüenco de Pepa y presidenta de FACYRE, elige un mercado de los de toda la vida para realizar su compra: el Mercado de Maravillas. Allí, selecciona pescados y mariscos en el puesto de Antonio Municio, en la Carnicería José Vázquez es muy fan de sus carriles para las chuletitas que sirve en el restaurante, el puesto de Tejedor es para pollería, aves, caza y huevos. En el de Orestes encarga la casquería y nadie como la quesería Gourmands para el afinado de quesos.

José Luis Inarejos

Presidente de ACYRE Madrid y chef de Bamba y Samba, es fan del Mercado de Las Ventas. Allí elige siempre Pescadería La Milagros y el puesto de la DO Vinos de Madrid. En su barrio está el Mercado de Antón Martín y allí nos recomienda la Pollería Casado. Como su pequeño es fan de los caracoles, acude siempre al Mercado de Vallehermoso al puesto de Caracol de Cadalso, donde los compra siempre porque son de producción responsable.

Ana Lázaro

Del restaurante L'Atelier Joël Robuchon y ganadora del Premio Mejor Cocinera de Madrid 2023, aconseja el local de los Hermanos Gómez Ortiz (Higinio) en el Mercado de Vallehermoso.

Rubén Príncipe

Profesor de cocina y pastelería en la Escuela de Hostelería y Turismo de Alcalá, recomienda el puesto Pescadería Ernesto Prieto del Mercado de Chamartín.

Víctor Comín

Chef de Elianco Gourmet, recomienda la frutería Pedro Díaz del Mercado de La Cebada.

José Miguel Valdivieso

Del restaurante Uskar siente predilección por los pescados y mariscos de la Pescadería Roble de mar del Mercado de San Antón.



75

19.99

85.95
17.50
59.99

10.99



LAS ADOPTADAS

Todos somos de Madrid y todas las recetas del mundo caben en nuestro Madrid, sin excepciones. Si hay un lugar en el mundo que abre sus puertas, acoge con los brazos abiertos a los que vienen de fuera y les hace sentir como si hubieran vivido toda la vida aquí es Madrid. Las ciudades, la nuestra también, nos dan días estupendos, noches aún mejores, memorables, pero también momentos difíciles, complicados. Y ahí, cuando todo se tuerce, están los bares, restaurantes, tabernas... que nos ayudan a reconciliarnos con el mundo, que hacen que volvamos a querer a la ciudad. Y es así por los platos que preparan, por sus recetas llenas de sabor, por el esfuerzo y tesón que hay en cada elaboración. Madrid y los madrileños tenemos la suerte de tener nuestro recetario propio, pero también de haber aceptado los de otros, de haberlos adoptado con tanto cariño como si fueran nuestros, de los de siempre, de toda la vida. Decía un conocido cantante que en las zanjas de Madrid buscan un tesoro; todavía a día de hoy lo siguen buscando, mañana continuarán. Tengo claro que ese tesoro no está en ninguna zanja, ni en la más profunda que se excave en esta ciudad... Ese tesoro está en todos los cocineros que cada día nos invitan a probar sus recetas, pero especialmente en aquellos que llegaron de otros puntos del planeta con sus platos, que nos los dieron a probar y sin los cuales, sin sus recetas que nosotros hemos adoptado, hecho nuestras, no podríamos entender Madrid tal y como es hoy. Mi ciudad, tu ciudad, no sería la misma sin estas recetas adoptadas que se dan cita en este libro y que son tan madrileñas ya como unos buenos callos, unos caracoles o un bocata de calamares.

José Luis Inarejos
Cocinero y presidente de la Asociación
de Cocineros y Reposteros de Madrid
(ACYRE Madrid)

Fabada asturiana

Anabel Núñez y Adela Besteiro | Casa Hortensia

La fabada es uno de los platos de España. Como todo plato de cuchara, se prepara de un día para otro. Como ocurre con muchos platos sencillos, tiene un secreto: la calidad de sus ingredientes. Cada componente que conforma una buena fabada es igual de importante. La morcilla es clave para aportar potencia; se recomienda utilizar una morcilla dulce, de baja acidez. Este ingrediente marca la diferencia con otras fabadas que no tienen en cuenta este punto, muy valioso para contrarrestar la sal que aporta el resto del compango.



Ingredientes

- 1 kg fabes con D. O.
- 3-4 l agua mineral
- 300 g panceta de cerdo desalado
- 200 g lacón de cerdo desalado
- 2 chorizos ahumados que carezcan de picante
- 2 morcillas ahumadas que carezcan de acidez
- 3 g pimentón dulce
- Sal

Elaboración

Lavamos las fabes y las ponemos a remojo con suficiente agua desde el día anterior. En una olla de buen tamaño, ponemos las fabes con la misma agua de remojo, el lacón y la panceta. Llevamos a ebullición y eliminamos espuma e impurezas. Repetimos este proceso tres veces cortando la cocción con agua fría. Una vez el agua de cocción esté bien limpia de impurezas, dejamos cocer a fuego bajo durante 1 hora aproximadamente. Durante todo el cocinado, la cocción debe ser suave y el agua no debe sobrepasar los 3 centímetros por encima de las fabes. A la hora, incorporamos los chorizos, las morcillas y el pimentón y dejamos cocer a fuego muy suave hasta que las fabes estén tiernas (2 horas aproximadamente). Para terminar nuestra fabada, retiramos el compango y rectificamos de sal si fuera necesario.





Huevo millesime

Andrea Tumbarello | Don Giovanni

COMENSAL

1

Es el cocinero conocido como el Rey de la Trufa y, según sus palabras, este plato, Huevos millesime, es el que mejor le identifica y lo tiene en todos sus restaurantes. Su receta nació por casualidad en São Paulo, durante su participación en el evento Millesime en Brasil, y de ahí su nombre.



Ingredientes

- Yema de huevo
- *Perlage* de trufa
- Sal de trufa
- Pimienta
- Láminas de trufa
- Crema de boletus
- *Focaccia*

Elaboración

Sopleteamos una yema de huevo y añadimos *perlage* de trufa, sal de trufa y pimienta. Calentamos una crema de boletus y trufa y añadimos a la mezcla de la yema. Laminamos una trufa al servir por encima. Rompemos la yema y mezclamos bien. Servimos acompañado de *focaccia* pasada por horno para mojar.



Salpicón de bogavante

COMENSALES

3

Diego Murciego | Desde 1911

Desde 1911 es el homenaje que Pescaderías Coruñesas ha querido hacer al legado familiar, basado en la búsqueda de la excelencia y el profundo respeto hacia el mar, y a aquellas generaciones de pescaderos que, con mucho trabajo y camino, consiguieron que Madrid se convirtiese en la capital del pescado y marisco fresco en España.



Ingredientes

- 500 g bogavante con huevas
- 25 g vinagre de sidra
- 75 g aceite virgen extra
- 1/2 cebolleta
- 1 cebolleta china
- 20 g yema pasteurizada
- Aceite virgen primera extracción
- 1 huevo cocido (clara picada)
- Flores
- Oxalis
- 25 g vinagre de sidra
- 75 g aceite de oliva virgen extra
- 20 g carne y jugo de la cabeza del bogavante
- 20 g yema pasteurizada

Elaboración

Retiramos las huevas de cada bogavante y los cocemos 6 minutos. Los pelamos sacándole el jugo de la cabeza y las patas. Cocemos los huevos y picamos la clara en *brunoise*. Picamos la cebolleta y la parte verde de la cebolleta china en hilos muy finos y la ponemos en agua con hielo. La parte blanca de la cebolleta china la picamos en aros pequeños y reservamos. Para realizar la vinagreta, metemos todo en un vaso de *túrmix* y emulsionamos. A la hora de emplatar, aliñamos la carne de la cabeza y las patas del bogavante con la vinagreta, los aritos de cebolla y el huevo cocido. Salteamos las huevas a la brasa. En un plato hondo ponemos la carne de la cabeza y las patas aliñadas. Encima un trozo de la cola y una pinza del bogavante. Salseamos con la vinagreta y decorar con la cebolleta, cebolleta china, las flores, un par de brotes de oxalis y las huevas a la brasa. Terminar con un cordón de aceite.



Parmigiana Noi

Gianni Pinto | Noi

COMENSALES
4

Noi es una referencia italiana en Madrid que actualiza la tradición. Prueba de ello es su icónica Parmigiana en la que están todos los sabores, incluso potenciados, con unas texturas contemporáneas.



Ingredientes

- 4 kg berenjenas
- 1,5 kg pumarola (salsa de tomate típica del sur de Italia)
- 600 g queso parmesano
- 2,3 g proespuma
- 5-6 daditos *mozzarella*
- 20 hojas albahaca
- Pesto de albahaca
- 2 cargas de gas (sifón ISI 1 l)

Elaboración

Cortamos la berenjena con piel en dados de 1,5 centímetros y la purgamos en un bol con sal gruesa y un paño húmedo durante 20 minutos para luego lavar en abundante agua. Freímos la berenjena en aceite de oliva. Infusionamos la salsa pumarola (salsa de tomate típica del sur de Italia) con 20 hojas de albahaca durante 10 minutos, para después añadir la berenjena horneada a la salsa infusionada. Pasamos la mezcla a flaneras de 120 gramos. Por otro lado, trituramos parmesano en Thermomix hasta hacer un polvo. Calentamos la nata en Thermomix a 60 °C. Añadimos al mismo tiempo parmesano triturado y proespuma. Gestionamos en bolsa vacío o manga pastelera según consumo. A la hora de emplatar, en la base 120 gramos de la mezcla de berenjena y pumarola que calentaremos en cacito con golpe de AOVE, 5-6 daditos de *mozzarella* atemperada y napamos con pesto de albahaca. Cubrimos todo con sifón parmesano que tendremos en baño maría. Llevamos la crema hasta tres cuartos de altura del aro. Retiramos el aro y cubrimos toda la superficie con polvo de tomate.



Garbanzos con butifarra, setas y foie

Javier Aparicio | La Raquetista



Un plato imprescindible en la carta de La Raquetista desde que abrieron sus puertas en 2015.



Ingredientes

- 400 g garbanzos remojados
- 1300 ml agua
- 1 puerro
- 1 cebolla con dos clavos
- 1 zanahoria
- 1 *bouquet garni* de laurel, tomillo y romero
- 220 g butifarra negra
- 600 g cebolla en *brunoise*
- 60 ml AOVE
- 100 g rompetas frescas
- 300 g chantarelas frescas
- 2 ramas tomillo
- 2 ramas romero
- Caldo de cocción de los garbanzos
- 400 ml *demi-glace* de carne (jugo de carne reducido)

Elaboración

Cocemos los garbanzos lentamente con las verduras de condimentación y el *bouquet garni* desde agua templada. Reservamos en su agua de cocción. Elaboramos un sofrito con el AOVE, la cebolla cortada en *brunoise*, y las hierbas bien deshojadas y picadas. Rehogamos 30 minutos lentamente. Añadimos las trompetas negras picadas y las chantarelas cortadas en mitades y rehogamos otros 10 minutos hasta absorber la posible agua de las setas. Añadimos la butifarra cortada en aros y sofreímos lentamente con cuidado de que no se rompan. Sazonamos el sofrito. Añadimos los garbanzos cocidos. Vamos añadiendo caldo de cocción y la *demi-glace*. Cocinamos 50 minutos. Añadimos caldo en función de la capacidad de absorción del garbanzo. Arreglar de sal. Turno del emplatado: marcamos el *foie* y lo doramos muy bien; secamos en papel absorbente. Emplatamos con un escalope de *foie* encima de cada ración y terminamos con sal Maldon.



Mollejas de corazón a la brasa —

Javier Brichetto | Piantao

En su género, el mejor asador argentino de Madrid. Siempre con el fuego como referencia, para los amantes de la casquería Brichetto prepara la molleja de corazón a la brasa, que en un gesto de atrevimiento a veces adereza con caviar.



Ingredientes

- 1 kg mollejas de corazón
- 2 l leche
- 1 rama romero fresco
- 3 dientes de ajo pelados

Elaboración

Previamente lavamos las mollejas con agua. Luego las colocamos en un recipiente y las cubrimos con leche. Agregamos ajo y romero fresco y las dejamos 24 horas en frío. Retiramos la leche y secamos. Las cocinamos a la brasa a fuego bajo durante 25 minutos por cada lado, las retiramos del fuego y las acompañamos con sal en escamas y limón.





Cebiche Amazonía

Jhosef Arias | Piscomar

Este plato es un homenaje a la Amazonía peruana, específicamente a la región de San Martín, donde nos enseñan cómo cocinar a la leña, y también sus productos como la cocona y el ají charapita, que da alegría a este plato. No podemos dejar de lado la cocción del pescado, envuelto en hoja de bijao. Nosotros lo hemos reinterpretado y sopleteado en hoja de plátano. Este plato es una representación de la selva.



Ingredientes

- Leche de tigre
- Pasta de cocona
- Pasta de ají amarillo
- Ají limo
- Cebolla roja
- Corvina
- Pulpo
- Aguacate
- Boniato crocante
- Cancha
- Choclo
- Ají charapita
- Brotes de ajo
- Brotes de guisante
- Pescado
- Lima
- Ajos y apio
- Sal y pimienta
- Cilantro y jengibre
- Fondo de pescado

Elaboración

Mezclamos la leche de tigre con pasta de cocona y ají amarillo, con sal y cilantro, y se pone en la base en el plato. Por otro lado, la corvina salpimentada la vamos a ahumar con soplete directamente en hoja de plátano, y reservamos. Ponemos en el plato la leche de tigre de cocona y vamos a colocar todos los ingredientes por separado. La idea es que se puedan mezclar todos los ingredientes con la leche en el momento de degustar.





Bonito en escabeche con salmorejo

Manuel Urbano | La Malaje

En el Madrid de los Austrias, el cordobés Manuel Urbano aligera y moderniza recetas tradicionales con impregnado sabor a sur que se saborean en su restaurante o en la terraza de la plaza de la Paja para quienes prefieren el aire libre.



Ingredientes

- 400 g lomos de bonito limpio en rodajas
- 1 cebolla
- 200 g AOVE
- 50 g Fino
- 50 g vinagre de Jerez
- 2 dientes de ajo
- 2 hojas laurel
- 1 rama tomillo limonero
- 500 g de tomate maduro
- 1 diente ajo
- Sal
- 50 g vinagre de Jerez
- 100 g AOVE

Elaboración

Empezamos con el bonito: salpimentamos y doramos por cada lado los medallones de bonito (quedando crudo en el centro). Para el escabeche, cortamos la cebolla en juliana y sofreímos con el ajo y la hierbas aromáticas en el AOVE. Una vez se ablande levemente, añadimos el fino y el vinagre. Cocemos durante 5 minutos, reposamos y cubrimos el bonito marcado. Dejamos reposar 24 horas. Elaboramos nuestro salmorejo; para ello, en una batidora, trituramos el tomate con el ajo, el vinagre y la sal. Emulsionamos con el AOVE poco a poco. Dejamos enfriar. Montamos al gusto y decorar con unas hojas de perejil y flores comestibles.





Hamburguesa Diane

COMENSALES
4

Vanessa San José | La Bistroteca

Receta de un plato icónico allá en los años setenta, en que se elaboraba el *steak* Diane delante del comensal. Inicialmente se hacía con carne de caza, de ahí su nombre Diane, en honor a la diosa de la caza.



Ingredientes

- 4 medallones de carne
- 40 g de mantequilla
- 3 chalotas
- 1/2 cebolla blanca dulce
- 1 diente de ajo (pequeño)
- 200 g champiñones
- 100 ml coñac
- 100 ml nata
- 1 cucharadita mostaza
- 50 ml caldo de carne
- 2 cucharaditas salsa Worcestershire
- Salsa picante (tipo tabasco)
- 2 zanahorias
- 2 cucharadas mahonesa
- 4 cucharadas mostaza
- Queso Gamón o similar

Elaboración

Salteamos las chalotas, la cebolla y el ajo con la mantequilla a fuego medio hasta dorar. Añadimos los champiñones, los salpimentamos y los salteamos hasta que estén tiernos. Añadimos el coñac y flambeamos. Cuando se apague la llama, añadimos la mostaza y la nata y mezclamos durante un minuto. Añadimos el jugo de carne, la salsa Worcestershire, el tabasco y salpimentamos al gusto. Dejamos reducir un poco y retiramos del fuego. Sellamos el medallón de hamburguesa y lo salpimentamos. Mezclamos la mahonesa con la mostaza artesanal y reservamos. Freímos la zanahoria, previamente cortada muy fina para que luego quede crujiente, en abundante aceite durante unos segundos y, al sacarla, dejamos escurrir sobre papel para absorber la mayor parte de aceite. Salamos y listo. Tostamos el pan, en la base añadimos la mahonesa de mostaza, luego el medallón de carne, cubrimos con los champiñones en salsa y, por último, colocamos la col crujiente. Rallamos el queso Gamón.



Pizza Diavola de León

Vittorio Figurato | Fratelli Figurato



Pizza creada nada más abrir Fratelli Figurato, en 2017, como homenaje a España. Cambiaron un clásico italiano (*pizza diavola*) utilizando uno de los ingredientes más representativos de España: el chorizo de León. Esta *pizza* ganó el premio *Pizza of the Year 2021* según la guía italiana 50 Top *Pizza*.



Ingredientes

- 175 g harina de trigo
- 105 g agua
- 1 g levadura fresca
- 2 g sal
- 90 g salsa de tomate San Marzano
- 80 g *mozzarella* de vaca *fiordilatte*
- 40 g chorizo semipicante de León
- 7-8 aceitunas negras de Gaeta (Nápoles)
- 4-5 hojas albahaca fresca
- 20 g *parmigiano reggiano* en láminas

Elaboración

Para hacer la masa de *pizza*, vertemos toda el agua en la amasadora, añadimos la levadura al agua y la disolvemos con los dedos. Incorporamos la mitad de la harina y encendemos la amasadora a velocidad 1 hasta que toda la harina se haya incorporado al agua, añadimos la otra mitad y luego la sal. Sacamos la masa de la amasadora y realizamos los pliegues de cierre al estilo de amasado francés. Ponemos la masa en un bol untado con aceite, tapamos y dejamos reposar en la nevera a 4-5 °C durante 24 horas. Sacamos la masa de la nevera, formamos una bola y la dejamos a temperatura ambiente, tapada en una bandeja de plástico, durante un par de horas. Para la cocción de la *pizza*, espolvoreamos con harina la bola de *pizza* y la sacamos de la bandeja de plástico. Rebozamos bien la bola en harina y estiramos usando las yemas de los dedos, empujando el aire contenido en la bola hacia los bordes. Por último, añadimos la salsa de tomate, la *mozzarella*, el chorizo y luego las aceitunas negras. Cocinamos en el horno durante 2,5 minutos a 450 °C. Sacamos del horno y terminamos con láminas de *parmigiano reggiano* y hojas de albahaca fresca.



Arroz a banda de cocido madrileño

Xavi Gaspà y Jorge Baeza | Restaurante Balear

Una receta que surgió del ingenio y la necesidad. Originaria del levante español, la receta consistía en cocer el arroz en un caldo hecho con morralla —pescado con mucha espina, fuerte sabor, pero poca carne— para dar sustento a los pescadores, que reservaban las mejores piezas para la venta. En Madrid se hace el guíño con los sobrantes del cocido.



Ingredientes

- 500 g pollo
- 500 g morcillo
- 200 g tocino
- 200 g panceta
- 300 g chorizo asturiano
- 300 g morcilla asturiana
- 100 g hueso jamón
- 300 g huesos rodilla
- 300 g patata
- 300 g zanahoria
- 500 g cebolla
- 230 g arroz Dinamita
- 0,5 l caldo cocido
- 2 cucharadas salmorreta
- 1 cucharada sopera de infusión de azafrán
- 1 cucharada sopera de pimentón dulce

Elaboración

Ponemos todo en una olla, menos el chorizo y la morcilla. Cuando empiece a hervir, desespumamos e incorporamos las patatas y las zanahorias peladas. Cocemos todo durante 3 horas a fuego lento. La última media hora incorporamos el chorizo y la morcilla. Sacamos las carnes y reservar. Reservamos también patatas y zanahorias. Colamos el caldo. En una paella de 40 centímetros, incorporamos la salmorreta, la infusión de azafrán y el pimentón dulce. Nacaramos el arroz, mojamos con el caldo. Cocemos el arroz 12 minutos y los últimos 5 minutos incorporamos las carnes picadas, la zanahoria y la patata picada. Acabar en el horno a 220 °C durante otros 5 minutos.





Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Roberto Martínez

Es el chef de un puesto de mercado de alta cocina fusión, Tripea, que está dentro del Mercado de Vallehermoso. Y también en su mercado hace gala de la excelencia que tienen en aves los Hermanos Gómez Ortiz con Higinio al servicio de alrededor de 300 cocineros. También recomienda los sabores del sudeste asiático que preparan los chicos de Asian Army en el Mercado de Antón Martín. Para hacer un viaje con el paladar por Perú y China sin salir de Madrid elige la Cafetería Lily, el restaurante peruano del Mercado de los Mostenses. Cuando quiere preparar tablas de embutidos para invitar a un picoteo a sus amigos acude a La Charcutería de Octavio en el Mercado de San Antón.

Sergio Hernández

Del restaurante Latasia, sugiere como referencia para las aves acudir al puesto de los Hermanos Gómez Ortiz del Mercado de Vallehermoso. Asegura que Higinio siempre tiene algo especial y su *foie* de pato fresco es de otro planeta.

Marian Reguera

Chef y propietaria de Taberna Verdejo, es fan de las codornices para sus escabeches de Higinio (Puesto Gómez Ortiz) en el Mercado de Vallehermoso. También recomienda El puesto de encurtidos del Mercado de Torrijos de Gema: La Alacena de mamá.

Eduardo Blanco

Chef de Paella Power en el Mercado de San Miguel, nos recomienda los congelados de pescado y verduras y también los ahumados de La Flor de la Cebada en el Mercado de la Cebada.

Alfonso de Zulueta

Cocinero de Bar miniZULU, es muy fan de la Frutería La Buena Semilla del Mercado de la Guindalera, donde tienen productos kilómetro cero y de temporada maravillosos.

Roberto Martínez, Sergio Hernández y Marian Reguera eligen entre diferentes aves bajo el consejo de Higinio en el Mercado de Vallehermoso.

EROL
RITZ

dioumo

PRODOTTI ITALIANI ARTESANALI E DI QUALITÀ

APEROL
SPRITZ

ria





LAS GASTRONÓMICAS

Sería muy osado por mi parte introducir este capítulo de la guía que tienes en tus manos trasladándote que aquí vas a encontrar alguna de las legendarias recetas de nuestro Madrid más gastronómico. Y digo que sería atrevido por mi parte porque las siguientes páginas en las que vas a sumergirte son mucho más que eso. Se componen de afecto, aventura, esperanzas o vulnerabilidad. Vitalidad o armonía. Sensibilidad o acogimiento. Porque la gastronomía es eso, sentimientos. Cuando se trata de recetas que han perdurado a lo largo de los años como el cochinillo de Mario Sandoval, que han sobrevivido a las modas como la dorada con almendras y uvas de Nino Reduello o que han unido culturas como la gyoza de callos a la madrileña de Hugo Muñoz, estamos hablando de emoción. De plenitud. De gozo. De disfrute. Y de otras tantas emociones que nos conmueven y agitan cuando visitamos las casas de Rafa Zafra, Yeyo Morales, César Martín o Javi Estévez. Y, sobre todo, estamos hablando de gratitud, reconocimiento y orgullo. Agradecimiento a unos aventureros con delantal que decidieron en sus cocinas hacer historia, algunos sin ni siquiera saberlo. Que rompieron moldes, desafiaron la química y rebuscaron entre la naturaleza para ofrecernos como resultado una alcachofa, pichón, bacalao o sándwich mixto en forma de alta gastronomía. Reconocimiento de unos hosteleros que han posicionado a este amado Madrid como la capital gastronómica de Europa, hervidero de tendencias y laboratorio de chefs extranjeros que llegan para abrirse paso en un sector que luce con orgullo sus orígenes y camiseta nacional. Que maneja sus técnicas e ingredientes como nadie. Y que cuida, vela y protege a ese cliente que cada día entra por la puerta. Y orgullo. Un gran orgullo de nuestros cocineros y reposteros de Madrid, que forman parte de las señas de identidad de esta Comunidad y han imprimido un ADN a este territorio a base de su trabajo, tenacidad y arrojo. Madrid, sin nuestra hostelería, sería insulsa, sosa e insípida. Madrid huele y sabe a *carpaccio* de manitas de cerdo, a buñuelo de cocido y a croqueta de jamón. Madrid es yogur de morcilla y quisquilla de Motril. Y así, cuando estas recetas trascienden y pasan a ser parte de la vida de los madrileños, de sus calles y aceras, de sus bares y restaurantes, dejan de ser recetas y pasan a ser cultura y raíces. Y pasan a ser emoción. Madrid es emoción.

Mapi Hermida

Periodista gastronómica y creadora de *La Gastrónoma*

Bocado de pichón de sangre en pepitoria

Aurelio Morales y Óscar Castellano | ABYA Restaurante

COMENSALES
4

La primera mención a la pepitoria con tal nombre en un recetario aparece en el *Libro del Arte de Cozina*, de Diego Granado, en 1599. Con el título «Para hacer una pepitoria» habla de cuellos, cabezas, alas, patas, mollejas e higadillos de aves sofritos con tajadas de tocino, con una salsa de algo de caldo de la olla y especias comunes.



Ingredientes

- 1 kg gallina
- 250 g cebolla
- 5 g ajo
- 300 g vino blanco
- 40 g almendra tostada
- 10 g perejil
- 5 g ajo
- 3 hebras azafrán

Elaboración

Para el caldo, marcamos la gallina al horno troceada, rehogamos la cebolla con el ajo y añadimos la gallina horneada, añadimos el vino blanco, dejamos reducir y mojamos con agua. Cocinamos 5 horas a fuego lento y cuando pasen las 5 horas cocemos 1 hora más a fuego fuerte. La picada la trituramos todo junto y añadimos al caldo, cocemos 10 minutos y reservamos 12 horas en cámara. Pasado este tiempo levantamos el hervor del caldo y colamos. Enfriamos y desgrasamos. Con los muslos de pichón, deshuesamos el hueso de la parte alta del muslo, salpimentamos y ponemos aceite de oliva. Envasamos al vacío y cocinamos a 85 °C vapor durante 4 horas. A la hora de comer, marcamos con mantequilla. Seguimos con la pechuga de pichón, que salpimentamos y envasamos al vacío con un poco de mantequilla *noisette*. Cocinamos en el *ronner* a 55 °C durante 15 minutos. También, en el momento de comer marcamos con mantequilla. Al plato añadimos caviar de almendra frita, caviar de perejil, caviar de azafrán y caviar de ajo (esferificaciones).



Buñuelitos de Idiazábal

César Martín | Lakasa

Como puede leerse en el plato de la fotografía, los Buñuelitos de Idiazábal de César Martín nacen en 1996 cuando abrió su primer local, La Abacería de la Villa. Fue el primer plato que salió de esa cocina y hoy siguen presentes en su carta de Lakasa como homenaje a aquel momento.



Ingredientes

- Queso Idiazábal
- Bechamel
- Aceite de oliva
- Aceite alto oleico
- Harina
- Huevo

Elaboración

Retiramos la corteza del queso y lo cortamos en pequeños cubos con un tamaño aproximado de unos 2 centímetros por cada lado. Elaboramos una bechamel de 70 gramos de harina y mantequilla por litro de leche; bañamos cada pieza de queso en la bechamel, a temperatura templada para que no funda el queso y nape bien el buñuelito; reservamos. A la hora de comerlo, rebozamos el buñuelito en harina y huevo y lo freímos en una mezcla de 3/4 partes de aceite de oliva y 1/4 de girasol, a unos 160 °C, hasta que quede dorado por fuera y fundente en su interior.





Quisquilla de Motril, tomate, queso y piparras

David García | Corral de la Morería

El considerado mejor tablao flamenco del mundo, según el Festival Internacional del Cante de Las Minas, se sitúa en las vistillas del Madrid más castizo. Fundado en 1956 de la mano de Manuel del Rey, es el único tablao que cuenta con una estrella Michelin.



Ingredientes

- Quisquilla de Motril (4 u. frescas por persona)
- Huevas de bogavante
- 2 kg tomate maduro
- 1 l agua de tomate clarificada
- 8 g *katsuobushi*
- 3,5 hojas gelatina
- 2 g sal
- 500 g nata líquida
- 200 g queso Idiazábal rallado
- 300 g queso Philadelphia
- Sal fina
- 100 g agua de piparras fermentada
- 30 g salsa de soja
- 5 g azúcar
- 0,2 g xantana

Elaboración

Para el agua de tomate, trituramos los tomates y colamos con un paño de un día para otro. Esta la introducimos en una bolsa de vacío con *katsuobushi* y lo metemos a 57 °C 60 minutos; refrescamos seguidamente en agua con hielo. Hidratamos la gelatina en agua fría. Colamos y seguido cogemos unos 50 gramos de agua de tomate, calentamos en el microondas, añadimos la gelatina y disolvemos. Añadimos el resto de agua en donde está la gelatina, mezclamos bien y colamos. Turno para la *mousse* de queso Idiazábal: hervimos la nata y, mientras tanto, rallamos el queso. Una vez haya hervido la nata, agregamos el queso y removemos bien hasta su completa disolución fuera del fuego. Colamos y vamos añadiendo poco a poco el queso Philadelphia removiendo lentamente con una varilla. Rectificamos de sal y dejamos enfriar a temperatura ambiente. Para el kimchi de piparras, juntamos el agua de piparras fermentada con la salsa de soja y el azúcar. Añadimos la xantana y trituramos con un batidor eléctrico hasta obtener una mezcla sin grumos. Guardamos en nevera. Para terminar, limpiamos las quisquillas.



Alcachofa con salsa agria de trufa y mantequilla

Diana Díaz | El invernadero

Diana adora las alcachofas y hay varios sitios donde le encanta comerlas. El primero es la Manduca de Azagra, donde las hacen salteadas con ajos. Otro sitio, en temporada, es el Mercado de San Miguel, concretamente el arroz de alcachofas que hace Rodrigo en el Paella Power.



Ingredientes

- 4 alcachofas
- 200 g aceite de oliva
- 100 g mantequilla
- 25 g mantequilla ahumada
- 75 g vinagre chardonnay
- 75 g vino fino
- 250 g nata (35 % MG)
- 200 g trufa de verano
- Sal
- Sal en escamas
- Aceite temprano
- Brotes

Elaboración

Para la alcachofa, ponemos en una olla agua con sal y la llevamos a ebullición. Añadimos las alcachofas enteras y cocinamos durante 14 minutos. Las sacamos a una bandeja y, una vez frías, las pelamos y torneamos. Las confitamos en aceite de oliva durante 20 minutos a 85 °C. Para la salsa agria, en un cazo, ponemos la mantequilla al fuego y la diluimos. A continuación, añadimos el vinagre y el vino fino, y lo cocinamos por un periodo de 5 minutos. Una vez pasado ese tiempo, añadimos la nata y cocinar durante 7 minutos más hasta que comience a espesar. Retiramos del fuego y añadimos la trufa rallada. Ponemos a punto de sal.



Gyoza de callos a la madrileña

Hugo Muñoz | Ugo Chan

COMENSALES

8

Su personalísima propuesta, que suma ya una estrella Michelin, se rinde a la cocina de mercado con alma japo-castiza. Quien visite esta casa realizará un viaje gastronómico en el que confluyen España y Japón. A partir de técnicas y filosofía de cocina japonesa, al probar los platos de Hugo Muñoz nos deja claro que aquí se homenajea a Horcher.



Ingredientes

- 5 kg (de cada uno) pata, morro y callo negro de ternera
- 2 kg huesos codillo
- 8 chorizos ahumados
- 8 morcillas ahumadas
- 200 g ajo y 2 kg cebolla
- 80 g pimentón dulce
- 20 g pimentón picante
- 170 g pimiento choricero
- 40 g harina
- 100 g soja
- 50 g caldo de pollo japonés
- 50 g caldo de pollo Óscar
- 2 g clavo
- 40 g pimienta
- 1 cucharada de layu
- 1 cucharada de kimchee
- 1 cucharada garbanzo

Elaboración

Blanqueamos los huesos de codillo, el morro, pata y callo 5 minutos desde que rompe a hervir el agua. Ponemos a cocer junto con los chorizos, la morcilla y la pimienta durante 5 horas a fuego lento. Cortamos el ajo y la cebolla en *brunoise*; ponemos el ajo a dorar desde frío. En cuanto empiece a burbujear añadimos la cebolla sin que tome color. Cuando esté tierno, añadimos los pimentones, la harina, la pulpa de choricero y la salsa de ostras y mezclamos. Añadimos el morro, pata y callos picados por Thermomix junto con 3/4 del caldo de cocción reducido. Añadimos el caldo de pollo japonés y Óscar y rectificamos sal, pimienta y punto de picante con layu y kimchee. Abatimos y conservamos en cámara 48 h. Para repulgar la gyoza, trituramos a golpes la farsa para rellenar las gyozas no kawa (oblas de gyoza) humedeciendo los bordes con agua. Para la salsa reducimos 1/4 del caldo de cocción con el kimchee, el pimentón y la pulpa de pimiento choricero. Freímos los garbanzos una vez lavados y escurridos.



Patatas a la importancia con cigalitas

Iván Morales y Álvaro Castellanos | Arzábal

COMENSALES
4

La popularidad del plato comenzó en la época de la posguerra civil, dada la escasez y el ingenio de las personas para poder comer.



Ingredientes

- 16 cigalas
- 100 g zanahoria
- 2 tomates
- 100 g puerro
- 100 g pimiento rojo
- 500 ml aceite de oliva
- 2 l agua
- 1 vaso brandi
- 200 g tocino salado
- 800 g patatas pequeñas
- Sal
- 100 g harina
- 2 huevos
- 1 l caldo de cigala
- Pimienta negra molida
- Cebollino

Elaboración

Pelamos las cigalas y reservamos. Pelamos y cortamos las verduras; las peladuras en una *brunoise* muy fina, las pochamos en una pizca de aceite hasta que queden muy blanditas. Las carcasas, cabezas de cigala y peladuras, las tostamos para luego flambearlas con brandi y las cocemos en un fondo con 2 litros de agua para elaborar el caldo. Cortamos láminas finísimas de tocino y envolvemos las cigalas para dorarlas. Cocemos las patatas en un cazo con agua y sal. Las enfriamos, pelamos y cortamos en láminas gruesas de unos 8 milímetros de grosor. Las pasamos por harina y huevo y las freímos en abundante aceite a 175 °C. Con los recortes de la patata y alguna verdura haremos una pasta junto con un poco de caldo de cigala para después engordar la salsa. Realizada *mise en place*, hora de montar. En una sartén, añadimos medio litro de caldo de cigala, unas 4 cucharadas del puré de patata reservado y 2 cucharadas del sofrito de verduras. Incorporamos unas láminas de patata rebozada y lo dejamos cocer a fuego lento. Cuando tengamos el guiso a punto, salpimentamos, doramos las cigalas en una sartén aparte y las colocamos sobre nuestras patatas.



Yogur de morcilla

Iván Muñoz | Restaurante Chirón

COMENSALES
10

Chirón, comandado por los hermanos Muñoz Bagueño —Iván es el chef y Raúl el sumiller—, ostenta la estrella Michelin desde 2013 y la revalida año tras año en Valdemoro. Iván Muñoz comenta que el principal ingrediente de esta receta es la morcilla artesana de la sierra de Madrid y, como dato curioso, es el plato más antiguo de la carta de su restaurante.



Ingredientes

- 2 kg morcilla de cebolla
- 2 kg patata agria
- 450 cl nata
- 500 g mantequilla
- 6 cargas de sifón
- 10 g maíz
- 10 g cebollino
- 10 g manzana

Elaboración

Se realizan dos cremas, una con la morcilla cocida, a la que añadiremos nata y mantequilla, y otra crema de patata cocida, a la que añadiremos igualmente nata y mantequilla. Pasaremos cada crema a un sifón con tres cargas de gas y reservamos en un baño maría. En el momento de emplatar, pondremos la espuma de morcilla y sobre esta un poco de maíz, cebollino y manzana, y cubrimos con espuma de patata.



Ostra en escabeche de perdiz y zanahoria

Iván Sáez | Desencaja

COMENSALES
4

«Mar, huerta y monte» son los escenarios que, según la temporada, marcan el ritmo de esta cocina, rindiendo un homenaje al producto nacional. Ahora en un entorno más especial, tras 10 años en el Paseo de la Habana, su nueva casa es el refugio ideal para huir del bulli-cio: el Club de Campo Villa de Madrid.



Ingredientes

- 4 ostras
- 1 perdiz
- 2 cebollas
- Vinagre de manzana
- Vinagre de Jerez
- Vinagre de vino blanco
- Vino Fino
- Laurel
- Pimienta
- Tomillo o romero
- 1 cebolla
- 1 zanahoria y 1 ajo
- 1 trozo apio nabo
- Puñado 5 pimientas
- 1 hoja laurel
- 3 vinagres (manzana, Jerez y vino blanco)
- Brandi y Fino

Elaboración

En una olla con tapa ponemos una base de cebolla en juliana, encima ponemos la perdiz con sal y pimienta, la tapamos con el resto de la cebolla en juliana. Dejamos cocer. Cuando comience a hervir ponemos los vinagres y el vino fino. Bajamos el fuego al mínimo. Dejamos que se cocine hasta que podamos desprender las piezas de la perdiz con la mano desgarrando suavemente. Una vez cocinada, quitamos el laurel, el tomillo y el romero, picamos bien la perdiz y la reservamos. Por otro lado, para el escabeche, pochamos las verduras en aceite de oliva, echamos los vinagres, dejamos reducir, añadimos caldo de pollo y dejamos cocer 35 minutos. Colamos y trituramos con los trozos de zanahoria y el líquido restante; emulsionamos para que quede una textura densa. Para el emplatado, ponemos una cucharada de la perdiz en escabeche, la ostra encima y bañamos todo con escabeche de zanahoria.



Lengua de ternera en escabeche

Javi Estévez | La Tasquería

El madrileño, además de su espacio gastronómico consagrado a la casquería, La Tasquería, con una estrella Michelin, suma desde 2022 un nuevo espacio: El Lince, un local de vocación tabernaria para seguir disfrutando sus platos casqueros.



Ingredientes

- 1 lengua de ternera
- 100 g aceite de oliva
- 10 g ajo fresco en láminas
- 300 g cebolla
- 100 g puerro
- 100 g zanahoria
- 150 g vino blanco
- 150 g vinagre de Jerez
- 10 g sal común
- 250 g raíz de apio
- 25 g mantequilla
- 20 g tirabeque
- 20 g cebolla morada
- 20 g champiñón portobello
- 5 g menta
- 350 g aceite de Girasol
- 350 g aceite de oliva
- 30 g soja
- 15 g mostaza grano
- 80 g miel
- 10 g sal

Elaboración

Blanqueamos las lenguas con sal y laurel. Desechamos el agua, lavamos bien y hacemos un sofrito con las verduras y los vinagres/vino. Cubrimos con agua y cocemos durante 4 horas. Una vez cocidas, las pelamos y reservamos en frío. Colamos el escabeche, reducimos y ligamos. Cocemos el apionabo en agua con sal y trituramos con mantequilla. Colamos y reservamos. Hacemos una vinagreta con todos los ingredientes y reservamos. Cortamos el tirabeque en juliana, la cebolla morada en juliana, el champiñón en láminas y la menta en juliana. Mezclamos y aliñamos con la vinagreta. Cortamos la lengua en trozos grandes, marcamos en plancha, y laminamos. A la hora del pase, salseamos con el escabeche y acompañamos con la ensalada y el cremoso de apionabo.





Caracoles: río y campo

José Manuel Melcón y Ana Lázaro | Vesta Taberna

En Vesta Taberna recomiendan comer caracoles Casa Amadeo. Su versión es un tanto diferente al incorporar en la parte superior del guiso un crujiente de manitas de cerdo y pata de cordero. Este plato les dio el premio de Mejores cocineros de Madrid en 2023.



Ingredientes

- 3 kg caracoles
- 7 cebollas dulces
- 3 cebollas y 4 zanahorias
- 4 cabezas de ajo
- 15 g pimentón
- 170 g tomate concentrado
- 1 punta de jamón
- 3 morcillas y 3 chorizos
- Cayena y tomillo
- Pimienta negra en grano
- 4 hojas laurel
- 2 pata de ternera
- 4 patas de cerdo
- 250 ml caldo
- 250 ml vinagre blanco
- 200 g vino blanco
- 1 zanahoria
- 1 kg cangrejos de río
- 1 manojo tomillo blanco
- 1,5 l agua y ron
- 7 chalotas

Elaboración

Vamos con el guiso de caracoles. Primero, preparamos un caldo de pata de ternera y cerdo. Hacemos el sofrito sobre el aceite de freír el chorizo con cebollas dulces y zanahorias. Añadimos vino blanco. Para finalizar, añadimos tomate concentrado y pimentón dulce. Colocamos en una olla los caracoles con abundante agua. Añadimos una cabeza de ajo sin pelar, tomillo, las morcillas, la punta de jamón, un chorizo fresco, tres hojas de laurel, dos o tres pimientas cayenas (al gusto) y sal (al gusto). Dejamos llegar a ebullición. Añadimos a la olla de los caracoles el sofrito y cocinamos 3 horas. Extraemos los caracoles de su caparazón y retiramos la parte trasera. Cortamos en trocitos morcillas, jamón y chorizos y mezclamos con los caracoles. Una vez estén al punto deseado, incorporamos al caldo de los caracoles parte de caldo de pata reducido al gusto. Paso siguiente: preparamos un fiambre de manitas de cerdo y pata de ternera. Seguimos con los cangrejos de río pelados infusionados con tomillo. A la vez, elaboramos una piperrada de cebolla y pimientos, y una crema de cangrejos con sus cabezas. Finalizamos con *Montia Fontana* y *Oxalis*, que aportan acidez y frescor.



Carpaccio de pies de cerdo con orejones

Julio Reoyo | Doña Filo

El Mesón de Doña Filo es el templo de la casquería en Madrid. Julio, al frente de la cocina, e Inma, su mujer, maestra de sala, reciben en Colmenar de Oreja con callos, manitas... Al cocinero le encanta el fiambre de chicharrones fritos. Este es el origen de esta receta que, con la ensalada verde, la convierte en una mezcla muy elegante. Es fundamental que las manos estén inmaculadas; sus amigos y casqueros, Óscar y Paco, de Óscar Casquerías, lo hacen como nadie.



Ingredientes

- 4 pies de cerdo abiertos
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla y 1 puerro
- 2 zanahorias y 2 tomates
- Pimienta en grano
- Laurel
- 100 g orejones de albaricoque
- Azúcar y canela en rama
- Ron viejo
- Cuatro lonchas de jamón
- Perejil, romero y eneldo
- Hojas de cilantro albahaca
- Cebollino y sal
- Aceite de nuez y perejil

Elaboración

Blanqueamos las manos durante 10 minutos. Estofamos con las verduras muy lentamente durante 2,5 horas aproximadamente (han de quedar bien cocidas). Deshuesar sin romper, extender, salpimentar y, en caliente, con ayuda de papel film, hacer un rodillo de 3,5 cm de diámetro y enfriar durante 4 horas. Congelar. Colar el caldo de la cocción y reducir a *demi-glace*. Cocer los orejones en un almíbar reducido con el ron, azúcar y canela y elaborar una crema fina. Freír el jamón en lonchas y triturar. Con el rodillo semicongelado cortar láminas y emplatar en círculo, acompañando del puré de orejones, unas gotas de *demi-glace*, la sal de jamón, el aceite de perejil y una ensalada, en el centro, aliñada con sal, pimienta y aceite de nuez.



Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente

Mario Sandoval | Coque

COMENSALES
10

Para Sandoval, el cochinillo asado es una especie de emblema familiar, que hoy sigue vigente en Coque, el espacio de alta cocina con dos estrellas Michelin que dirige con sus hermanos, Diego y Rafael. Se trata de un plato que su padre, Rafael Sandoval, comenzó a elaborar cuando abrió con su mujer, Teresa Huertas, el restaurante de Humanes en 1976.



Ingredientes

- 1 cochinillo lechón
- AOVE , sal y pimienta
- 1 dl vinagre
- 50 manitas de cochinillo
- 10 g pimienta negra
- 8 g especias de África
- 12 g Ras el hanout
- 5 cayenas
- 6 g azafrán
- 2 cabezas de ajo
- 1 hoja de sisho grande
- 12 brotes de hierbabuena
- 12 brotes de cilantro
- 12 brotes de albahaca
- 40 g cebolla frita
- 1/2 cebolla morada
- 2 chuletas de cochinillo
- Laurel
- 2 ajos laminado

Elaboración

Descoyuntamos el cochinillo y quitamos las patas. Aderezamos la piel con aceite y sal; la parte interior con aceite, sal, pimienta y vinagre. Lo colocamos en una bandeja con parrilla para que caiga la grasa y no esté en contacto con la piel. Introducimos al horno de leña 1 hora y 45 minutos a 220 °C con el tiro del vapor abierto. Una vez transcurrido el tiempo le damos la vuelta y lo metemos 30 o 45 minutos. Para el saam, blanqueamos las manitas con las cabezas de ajo por la mitad. Las ponemos en una olla a presión, añadimos agua sin llegar a cubrir, añadimos el resto de las especias y a cocer 1,5 horas. Cocidas, separamos el caldo de las manitas y las deshuesamos. Colocamos las pieles estiradas sobre un papel sulfurizado en una bandeja. Estiramos la carne sobre la piel, cubrimos con otro papel sulfurizado y dejamos que repose en frío con peso. Cortamos y marcamos en plancha por la piel. Colocamos la terrina y encima cebolla frita, la mezcla de hierbas aromáticas y 3 gajos de cebolla morada. Por último, deshuesamos las chuletillas. Mezclamos todos los ingredientes e introducimos las chuletillas 3 horas a 85 °C. Marcamos en la parrilla y cortamos.



Lomo bajo, miel de calluna y acelgas

Miguel Ángel Mateos | Embajador Producto Ecológico Madrid

Mateos es un firme defensor del producto ecológico y asegura que la miel ecológica de Calluna es considerada como la mejor miel de España y una de las mejores del mundo por su gran riqueza en minerales.



Ingredientes

- 700 g lomo bajo ecológico
- Sal ecológica
- Pimienta negra ecológica
- 1 clara de huevo ecológica
- Acelgas ecológicas
- Caldo de ternera reducido
- 200 ml vino ecológico
- 400 g patatas ecológicas
- 200 g mantequilla
- 50 ml aceite picual
- 10 g miel calluna ecológica
- 25 g harina ecológica
- 50 g fresas ecológicas
- 4 g pimiento dulce ecológico

Elaboración

Realizamos un fondo de carne con los huesos y los restos de limpiar el lomo. Añadimos el vino, reducimos bien y añadimos el fondo, rectificándolo de sabor, y ligamos. Cocemos las patatas peladas hasta que estén tiernas, escurrimos y rompemos con unas varillas hasta que queden homogéneas, con un buen chorro de aceite extra virgen. Rectificamos de sal y pimienta y reservamos. Escaldamos los tallos de las acelgas ya cortados en agua con sal y vertemos en agua con hielo para cortar la cocción y reservamos. Cortamos el lomo en 4 rectángulos más o menos iguales, salpimentamos y marcamos en una sartén con un poco de aceite extra por todas las caras. Cuando ya estén todas las caras marcadas, añadimos la miel para que se caramelize, retiramos la carne y vertemos el fondo reducido. Montamos el plato salteando antes los tallos de acelgas.





Croqueta artesana de jamón ibérico

COMENSALES

Miguel Carretero | Santerra

Los croquetas son para compartir.
¿Cuántas puedes comerte?

Sus croquetas favoritas en Madrid son las de José de Dios en La Bien Aparecida, por su bechamel que es seda y su equilibrio con el resto de los ingredientes. Carretero opina que es la croqueta perfecta.



Ingredientes

- 250 g mantequilla
- 250 g harina floja
- 2 l leche de vaca extra creme
- 400 g jamón ibérico picado a cuchillo
- 200 ml nata (33 % MG)
- 1 cucharada sopera harina floja
- 1 cucharada sopera huevo pasteurizado
- 1 cucharada sopera panko

Elaboración

Ponemos en un rondón la leche a levantar y antes de que rompa a hervir, apagamos. Por otro lado, derretimos la mantequilla en otro rondón y añadimos la harina. Cocinamos siempre a fuego medio, moviendo constantemente para que no se tueste la harina. Cuando esta esté, añadimos la leche en dos tandas. Y cocinamos durante unos 20 minutos aproximadamente. Cuando esté la bechamel, añadimos el jamón picado fuera del fuego. Añadimos la nata restante y movemos la bechamel. Ponemos a punto de sal y movemos para que se mezcle todo. Dejamos en el rondón que baje la temperatura moviendo periódicamente para que no genere costra arriba. Vertemos a una bandeja grande y dejamos reposar una noche. Hacemos bolas y damos forma, pasamos por harina, huevo pasteurizado y panko. Freímos a 180 °C y dejamos reposar durante 1 minuto y ponemos sobre el plato.



Dorada con almendras y uvas

COMENSALES

4

Nino Redruello | Fismuler

La dorada se puede sustituir por besugo y las uvas de Monforte del Cid, por otra variedad de uva dulce. El polvo de siracha se puede comprar hecho o utilizar shichimi togarashi en su lugar. Este plato se puede comer en Fismuler Madrid y Fismuler Barcelona.



Ingredientes

- 800 g dorada (400 g limpios)
- 1 kg sal
- 120 g sriracha
- 120 g chalotas
- 10 g jengibre en polvo
- 10 g ajo en polvo
- 10 g pimienta blanca molida
- 5 g hojas de lima kaffir
- 8 g lemongrass
- 400 ml de aceite de girasol
- 80 g de sarmiento
- 20 g uva Monforte del Cid
- 20 g chalota
- 16 g almendras fritas
- Pamplinas o corujas
- 12 ml aceite de oliva virgen extra de arbequina
- Sal en escamas

Elaboración

Para el polvo de sriracha, con al menos dos días de antelación, trituramos la chalota, las hojas de lima kaffir y el lemongrass con la sriracha. Extendemos la mezcla en un silpat o encima de papel sulfurizado, de manera que quede una capa muy fina, y aliñamos con resto de las especias. Metemos a deshidratar durante 48 h a 60 °C. Sacamos y trituramos en un molinillo de café. Reservamos en una lustrera. A la hora de elaborar el aceite de humo, el día anterior, metemos los sarmientos en una olla. Les prendemos fuego y, cuando se hayan quemado la mitad, echamos el aceite de girasol y tapamos con un trapo. Colocamos la tapa y envolvemos con film para evitar que se escape el humo. Dejamos reposar como mínimo 24 horas. Colamos y reservamos. Turno del pescado. Limpiamos el pescado, separamos los lomos y quitamos las espinas de las ventrescas. Cada lomo lo dividimos en dos longitudinalmente y eliminamos las espinas que hay entre estos. Retiramos también la piel y metemos los lomos partidos en sal durante 10 minutos. Sacamos, lavamos y secamos.



Codorniz frita con escarola

COMENSALES
6

Pablo López | Brutalista

En esta moderna taberna se disfruta de los escabeches bien hechos. Las codornices que usan son del maestro de las aves: Higinio.



Ingredientes

- 6 codornices de granja (medianas)
- 2 l aceite de girasol
- 1 escarola
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre de Jerez

Elaboración

Repasamos las codornices, les quitamos el resto de plumas y los interiores intentando no desarmarlas demasiado —no hay que lavarlas—. Salamos ligeramente. Marcamos las codornices con aceite de girasol a fuego medio-alto por los dos lados y reservamos. Cubrimos de aceite las codornices y las confitamos a 90 °C durante poco menos de una hora, unos 45-55 minutos. Apagamos el fuego y dejamos que enfríen. Guardamos en frío hasta que las queramos freír. Para freírlas, utilizamos una gran cantidad de aceite de girasol, en el que podamos introducirlas por completo. Calentamos el aceite a 200 °C y freímos durante 2 minutos girándola. Escurrimos, salamos y dejamos que repose 1 minuto. Emplatamos con unas hojas de escarola aliñadas con aceite y vinagre de Jerez.



Bikini de salmón y caviar

COMENSAL
1

Rafa Zafra | Estimar

Se trata de uno de los platos más icónicos de Estimar. Rafa Zafra ha convertido el bikini clásico de toda la vida en su versión más lujosa y deseada con algunos de los productos del mar más exclusivos como protagonistas de la creación.



Ingredientes

- 250 g queso Philadelphia
- 250 g crema agria
- 5 g estragón picado
- Sal
- Pimienta
- 30 g salmón ahumado
- Carpier picado
- 30 g caviar amur beluga
- Mantequilla clarificada
- 2 rebanadas pan de molde sin corteza

Elaboración

Para elaborar la crema de bikini, mezclamos todos los ingredientes en un bol (queso Philadelphia, crema agria, estragón picado, sal y pimienta) con ayuda de una varilla y reservamos en mangas pasteleras. Pintamos el pan de molde por las dos caras con mantequilla clarificada y marcamos primero por la parte de dentro en una sartén hasta que quede bien dorado. Una vez marcada la parte interior de ambas rebanadas, untamos con crema de bikini y a una parte le pondremos el salmón picado y a la otra el caviar. Juntamos ambas partes y terminamos de marcar en sartén hasta que quede bien dorado.



Buñuelo líquido de cocido madrileño

Rubén Amro | Box Art Hotel

Este buñuelo se puede degustar en los restaurantes Cedro y Koma de los hoteles Box Art (Collado Mediano y Navacerrada). Recibió el Premio a la Tapa Innovadora del I Premio Nacional Tapa Alimentos de España.



Ingredientes

- 100 g morcillo
- 100 g hueso de caña
- 100 g gallina
- 100 g chorizo oreado
- 50 g panceta curada
- 50 g tocino curado
- 50 g espinazo salado
- 50 g hueso de jamón
- 100 g repollo
- 100 g zanahoria
- 100 g patata
- 50 g chirivía
- 50 g nabo
- 50 g cebolla y 20 g ajo
- 290 g harina
- 200 g huevos
- 135 g agua
- 3 g bicarbonato
- 60 g azúcar y 20 g miel
- 300 ml aceite de girasol
- 20 g torreznos crujientes

Elaboración

Ponemos todas las carnes y verduras a cocer desde agua fría durante 4 horas a fuego lento. Deshuesamos, trituramos y ponemos la crema a punto de sal. Congelamos la crema en semiesferas y reservamos. Hacemos la masa de buñuelos mezclando todos los ingredientes: harina, huevos, agua, bicarbonato, azúcar y miel. Calentamos aceite de girasol a 190 °C y vamos friendo las semiesferas cubiertas de la masa con la ayuda de brochetas de madera. Reservamos en un lugar a temperatura de 45 °C hasta que estén atemperados y servimos con un poco de torrezno picado por encima.



Bacalao de vigilia con su buñuelo crujiente

Rubén Príncipe y Marta García | Ganadores Certamen Nacional 2015

Esta receta nace de la interpretación del clásico potaje de vigilia, dando una visión más actualizada y gastronómica, respetando siempre la esencia de un plato con tanta historia y tradición en nuestra gastronomía. Recomendamos probar el potaje de Los Galayos y de los Hermanos García la Navarra.



Ingredientes

- 160 g lomo de bacalao
- 50 g migas de bacalao desaladas
- 60 g garbanzos
- 100 g espinacas baby salteada
- 145 g harina
- 1,5 g bicarbonato
- 7 g miel
- 30 g azúcar
- 100 g huevo pasteurizado
- 65 g agua
- Perejil
- 15 g mayonesa de perejil
- 5 g pimentón de la Vera
- 2 dientes de ajo
- AOVE

Elaboración

Para los buñuelos, mezclamos la harina, bicarbonato, miel, azúcar, huevo y el agua hasta que consigamos una mezcla homogénea y reservamos 24 h en la nevera. A la hora de hacer la brandada, confitamos las migas de bacalao con AOVE y 1 diente de ajo. Enfriamos, trituramos y emulsionamos con el aceite del confitado. Hacemos bolas y congelamos. Posteriormente, las bañamos con la masa de los buñuelos y freímos a 170 °C. Turno para el humus. Para ello cocemos los garbanzos en el fumet de las espaldas del bacalao junto con verduras de condimentación. Trituramos y emulsionamos con aceite. El bacalao lo cocinamos al vacío con 1 diente de ajo y AOVE a 85 °C 8 min. Por último, realizamos una mayonesa partiendo de un aceite de perejil.





Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Agustín Herrera

Jefe de cocina en Restaurante Raimunda, se decanta por la casquería en el puesto de Casquería Óscar, en el Mercado de las Águilas. También apunta uno de sus favoritos para la elección de frutas de temporada en Frutería Hnos. Hernández en el Mercado de la Cebada.

Juan Pozuelo

Director del Teatro Goya Catering, aconseja entre sus puestos favoritos para comprar: Frutas Charito en el Mercado de Chamartín y aves en Higinio (Hermanos Gómez Ortiz) en el Mercado de Vallehermoso.

Lucía Mora

Chef y propietaria de la Ostrería El Tarantin De Lucía y del restaurante La Focaccina, apuesta por la compra de pescado en la Pescadería Jaime del Mercado de Maravillas y también recomienda frutas y verduras en Frutería Fernando del Mercado de Antón Martín.

Mario Sandoval

Chef del dos estrellas Michelin Coque, recomienda encarecidamente a Higinio para dejarse orientar en cuanto a aves en su puesto del Mercado de Vallehermoso Hermanos Gómez Ortiz.

Iván Plademunt

Chef del Restaurante y Escuela Plademunt, el Restaurante Imaginario, nos sugiere acudir a Pescaderías Marcial del Mercado Puente de Vallecas, donde siempre te recomiendan lo mejor del puesto.

Agus Herrera y Juan Pozuelo eligiendo las mejores piezas en Óscar Casquerías, en el Mercado de Las Águilas.

an

ERÍAS

32

PREMIER
EXTRA

José Manuel Tejedor









LAS GOLOSAS

La bruma de la harina suspendida en el aire, el sofocante calor del horno, los huevos al cascarse sobre el borde de un cuenco, el sonido de unas varillas montando una rica nata... Nuestros maestros reposteros ponen cada día la banda sonora a sus obradores, esos lugares mágicos donde los ingredientes más humildes se transforman en deliciosos postres y dulces, muchos de ellos con olor y sabor madrileños. Y es que Madrid es una gran fuente de inspiración. Su historia nos lleva a nuestras violetas, rosquillas, turrónes... a esas primeras confiterías en las que pueblo y realeza coincidían siempre, encontraban un punto en común: el deseo imperante por esos sabores capaces de trasladarnos a lugares donde los cinco sentidos quedan desarmados. Benito Pérez Galdós reflejó como nadie la atracción por las torrijas, rosquillas, mazapanes, la reina María Cristina de Habsburgo merendaba asiduamente en la calle Mayor. Madrid olía a bartolillos, buñuelos, azucarillos... Jacinto Benavente o Pío Baroja elegían finos hojaldres. Sí, la literatura y el cine han dado muestra de nuestra querencia al dulce y nuestros comercios centenarios son la muestra perfecta de cómo pasteles hechos con amor resisten el paso del tiempo, y ahí está la clave: en el cariño y mimo con los que nuestros reposteros cada día arrancan su día para hacernos felices. Eso no cambia, generación tras generación, nuestros golosos chefs siempre reservan unos gramos de amor para cada bocado. Pero, ojo, aún hay mucho más. Amor e imaginación, tradición y técnica, perfeccionismo... obtener la excelencia no es fácil, pero Madrid está lleno de nombres. Begoña, Javier, Julio, Roberto... todos madrugan para elaborar esas pequeñas piezas gastronómicas que, no es casualidad, sirven para celebrar, darse homenajes, como regalo. Te alegran un día malo, une familias en Reyes, endulzan nuestras Semanas Santas, cada festividad tiene su postre estrella. Para los demás también hay dulces que sencillamente nos hacen felices los 365 días al año, ¡tan fácil y tan difícil! Son bocaditos que concentran dosis exactas de ingredientes que hacen posible la magia. Los dulces de siempre permanecen, a veces respetando al máximo la fórmula original y en ocasiones siendo versionados, actualizándose sabores, modernizando la estética, ¡ay, qué importante que también nos entre por los ojos! ¿El resultado? La repostería madrileña se mantiene fuerte, sólida, ofreciéndose como un pilar en una comunidad en la que materia prima y talento colocan a nuestros pasteleros en la más dulce cima de nuestra gastronomía.

Gemma Añino
Periodista Madrid Directo | Telemadrid

Buñuelos de viento

Antonio Palomo | Pastelería Luzón

UNIDADES
40

La receta nace del trabajo por conservar cada elaboración en la pastelería más antigua del barrio de Salamanca. Esta confitería familiar lleva desde 1940 endulzándonos. Don Claudio Jara empezó en este obrador siendo reconocido con la Medalla de Oro de Mérito al Trabajo. Hoy, continúan la segunda y tercera generación: Fernando Palomo y su hijo, Antonio, maestro pastelero y maestro del chocolate.



Ingredientes

- 250 g agua
- 125 g mantequilla
- 2 g sal
- 35 g azúcar
- 135 g harina floja de repostería
- 5 huevos
- 80 ml leche
- 25 g ron
- Aceite de girasol para freír
- Nata montada y edulcorada (con o sin azúcar), crema pastelera, crema de chocolate, trufa de chocolate, cabello de ángel, batata, entre otros muchos

Elaboración

Hervimos el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Luego añadimos poco a poco la harina, trabajando con un palote sin parar de moverlo al fuego. Cuando esté bien deshecha y cocinada la harina, la cambiamos de recipiente. Añadimos los huevos del tiempo poco a poco, con la masa bien unificada le agregamos la leche y posteriormente el ron (a mano o con máquina). Preparamos el aceite a 160 °C en una sartén profunda. Introducimos la masa en una manga con una boquilla de 4,5 centímetros. Preparamos un soporte para poder cortar la masa en porciones iguales. Cada buñuelo cogerá la forma antes de dorarse por ambos lados. Cuando tengan el dorado deseado retiramos del fuego en papel absorbente. Dejamos que pierdan el calor y rellenamos al gusto con nata pura edulcorada, crema pastelera, crema de chocolate, trufa de chocolate, cabello de ángel, batata o tal cual, con aire (rebozados en azúcar).



Tocinillo de cielo

Begoña Gardel e Irene Amat | Ganadoras Certamen Nacional Repostería 2021

El tocinillo de cielo, a pesar de ser idea de unas monjas jerezanas, es uno de los postres clásicos de la gastronomía madrileña. Uno de los más famosos ha sido el de Lhardy. Todavía lo encontramos en pastelerías o en el *brunch* del domingo del hotel Mandarin Oriental Ritz.



Ingredientes

- 150 g azúcar
- 25 g agua
- Zumo de medio limón
- 250 g yemas frescas
- 250 g azúcar
- 125 g agua

Elaboración

Elaboramos el caramelo para el fondo de nuestro molde. Pondremos a cocer, a fuego medio, en un cazo, 150 gramos de azúcar, 25 gramos de agua y el zumo de medio limón hasta hacer un caramelo rubio. Lo vertemos en el molde, dejándolo reposar para que enfríe y endurezca. Aparte, pondemos las yemas en un bol y las mezclamos con ayuda de una varilla. Las reservamos tapadas hasta su utilización. A continuación elaboramos un almíbar con los 250 gramos de azúcar y los 125 gramos de agua, poniéndolo a cocer en un cazo, a fuego moderado, hasta que alcance los 107 °C. Cuando alcance la temperatura, lo apartamos del fuego y lo echamos encima de las yemas, a hilo fino, sin dejar de remover con ayuda de una varilla. Colamos la mezcla con ayuda de un chino y la ponemos en el molde con el caramelo. Tapamos el molde con film y lo llevamos al horno, 100 % vapor por espacio de 45 minutos. Cuando lo saquemos del horno, debemos quitarle el film y dejar que enfríe dentro del molde. A la hora de guardarlo en la nevera o desmoldarlo, pasaremos una puntilla alrededor del tocinillo.

RACIONES
10



Bamba de violetas

Begoña San Pedro | Madreamiga

Madrid tiene preciosas historias y sus caramelos de violetas también. El rey Alfonso XIII acudía a una pequeña bombonería de la madrileña plaza de Canalejas para comprar a su mujer, la reina Victoria Eugenia, uno de sus dulces favoritos: los caramelos de violeta. Personalidades como el escritor Jacinto Benavente o el general Millán Astray también visitaron este local para comprar dulces y caramelos.



Ingredientes

- 250 g harina de fuerza
- 25 g leche
- 3 huevos
- 6 g sal
- 30 g azúcar
- 13 g levadura
- 125 g mantequilla
- Ganache de violeta
- 75 g chocolate blanco
- 112 g nata caliente (90 °C)
- 26 g pasta violeta
- 225 g nata fría
- Crema de limón
- 110 g azúcar
- 90 g zumo limón
- 10 g maicena
- 150 g mantequilla
- 150 g huevo

Elaboración

Para el brioche, amasamos todos los ingredientes, excepto la mantequilla, hasta que queden integrados. Añadimos la mantequilla, mezclamos 5 minutos y reposamos tapando 10 minutos. Amasamos hasta que la masa quede lisa. Reposamos tapando, a temperatura ambiente hasta que doble volumen. Dividimos en porciones de 50 gramos y damos forma redonda para fermentar tapando con plástico a temperatura ambiente hasta doblar volumen. Pintamos con huevo y horneamos a 180 °C grados durante 18 minutos. Ganache de violetas, derretimos chocolate blanco y echamos la nata caliente. Añadimos pasta de violetas y la nata fría y mezclamos. Guardamos en frío y al día siguiente montamos con la varilla. Metemos en una manga pastelera. Echamos todos los ingredientes en un cazo y no paramos de mezclar hasta que empiece a espesar y llegue a 90 °C. Metemos en una manga y dejamos en frío hasta el día siguiente. Abrimos el brioche y rellenamos con crema de limón la mitad del bollo. Rellenamos con la ganache de violetas y por encima echamos unos hilos de praliné de almendras.

BAMBAS

10



Tarta de queso de cabra de la Sierra de Madrid

Carlos Sierra | Ganador del Concurso a la Mejor Tarta de Queso de Madrid 2021

Esta receta de Sierra fue la ganadora del Concurso a la Mejor Tarta de Queso de Madrid 2021. El chef recomienda acompañar la tarta con un helado de caramelos de violeta, de la típica y clásica tienda de la plaza de Canalejas, un icono en la niñez madrileña.



Ingredientes

- 200 g galletas María
- 100 g mantequilla
- 200 g queso fresco de cabra Vega de San Martín (producto M Certificado)
- 40 g queso Harbour Blue
- 600 g queso crema
- 180 g azúcar
- 400 g nata 35 %

Elaboración

Empezamos realizando la base de nuestra tarta. Para ello trituramos las galletas, fundimos la mantequilla y mezclamos. Pondremos la mezcla en la base de nuestro molde de 32 centímetros con papel de horno debajo y reservamos en el congelador durante 2 horas. Para realizar el relleno mezclamos todos los ingredientes con la varilla menos los quesos y la nata, los cuales trituraremos para que quede todo bien fino. Mezclamos, ahora sí, todo. Y lo ponemos sobre nuestra base de galleta y mantequilla bien fría. Horneamos a media altura a 175 °C durante 37 minutos. Dejamos reposar 24 horas. Desmoldamos con cuidado y ¡listo!



Suflé Lhardy

Darien Medranda | Lhardy Restaurante

El suflé es uno de los pocos platos que está en la carta de Lhardy (junto al consomé) desde sus orígenes, allá por 1839. Emilio Lhardy trajo a España la receta de la *omelette à la norvégienne* de Francia. Así es como se llamaba originalmente el plato que posteriormente pasó a llamarse Souffle Alaska (cuando se produjo la venta de Alaska) y finalmente suflé Lhardy. Es sin duda el plato más vendido en Lhardy, con auténticos devotos de todas las partes del mundo.



Ingredientes

- 2000 g huevo
- 1200 g azúcar
- 1200 g harina
- 150 g mantequilla
- 1000 g clara de huevo
- 1000 g azúcar
- 400 g azúcar
- 400 g agua
- Helado de vainilla y ron para flambear

Elaboración

Primero elaboramos el bizcocho con los huevos y el azúcar mezclados, después incorporamos la mantequilla derretida y por último dejamos caer la harina en efecto lluvia. Una vez integrado, horneamos 30 minutos a 180 °C. A continuación, montamos un merengue a partes iguales de claras y azúcar hasta que monte con la densidad deseada. Mientras, damos forma al mejor helado de vainilla de que dispongamos para que tenga forma de lingote de las mismas dimensiones que el bizcocho, el cual emborracharemos con un almíbar. Una vez montados estos dos elementos, rematamos con el merengue formando una capa que luego flambearemos con ron.





Sardinas de carnaval

David Cristóbal | Cercadillo. Pastelería y confitería

En el año 2017 esta sardina fue elegida como postre oficial del Carnaval de Madrid por un jurado formado por los mejores cocineros y reposteros de Madrid y la mismísima alcaldesa de Madrid de entonces, Manuela Carmena. Desde ese momento forma parte de la historia gastronómica de Madrid.



Ingredientes

- 150 g mantequilla
- 25 g harina de almendra
- 75 g azúcar glasé
- 50 g yemas
- 100 g harina
- 2 g canela molida
- 25 g cacao
- 1 g sal
- 120 g chocolate con leche (40 %)
- 80 g pasta de avellana
- Chocolate negro (55 %) para bañar y decorar
- Colorante plata en polvo

Elaboración

En un recipiente mezclamos la mantequilla en pomada y el azúcar glasé tamizado. Añadimos las yemas a intervalos. Y por último la harina, la harina de almendra, el cacao y la canela. Dejamos reposar en el frigorífico. Estiramos a 6 milímetros de grosor y cortamos las formas de sardina. Horneamos a 180 °C durante 8 minutos y dejamos enfriar. Por otro lado fundimos el chocolate y mezclamos con la pasta de avellana. Atemperamos a 26 °C. Para terminar pegamos dos sardinas de sable entre sí, con la *gianduja* de avellana. Bañamos de chocolate negro y decoramos con cartucho, dibujando las escamas y los ojos. Una vez cristalizado pintamos con colorante plata en polvo (este último paso es opcional).

UNIDADES

12



Violetas de Madrid

Gustavo Yataco y Javier García | Ferretería

COMENSALES
15

Ferretería abre en 2018 tras tres años de reforma para convertir el local que ocupó desde 1888 la ferretería más antigua de Madrid.



Ingredientes

- 400 g puré de mandarina
- 150 g mantequilla
- 500 g azúcar
- 25 g gel crem frío
- 140 g huevo
- 4 g pectina NH
- 3 g pieles de mandarina
- 235 g leche entera
- 155 g nata 35 %
- 30 g glucosa
- 2 g gelatina y 2 g agar-agar
- 255 g chocolate blanco
- 2 g haba tonka
- 2 vainas de vainilla
- 150 g huevo
- 10 g miel
- 250 g mantequilla
- 200 g harina
- 200 g harina de almendra
- 50 g cacao en polvo

Elaboración

Para el cremoso de mandarina, mezclamos el puré y el azúcar. Calentamos, agregamos la pectina y llevamos a ebullición. Retiramos y agregamos el huevo. Llevamos al fuego sin hervir, agregamos mantequilla y emulsionamos incorporando gel crem frío. Dejamos reposar para su posterior uso. Para hacer la ganache de haba tonka y vainilla, hervimos la nata junto al jarabe de glucosa, el haba tonka rallada y la vainilla. Dejamos infusionar, agregamos el agar-agar y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego y agregamos la gelatina. Volcamos sobre el chocolate blanco y emulsionamos correctamente. Mezclamos la leche fría, trituramos y dejamos reposar 12 horas. Montamos en batidora hasta que duplique su tamaño y a la manga. En el crumble de chocolate, mezclamos a mano los ingredientes muy rápido para evitar que la mantequilla se caliente hasta lograr una textura de tierra húmeda. Disponemos en placa y horneamos a 160 °C 15 minutos. Para la decoración necesitamos magdalenas de pistachos, grosella negra y aceite de oliva, también piedras de *mousse* de flor de cacao y helado de violeta, caramelo de violeta, pétalos de flores, emulsión de frambuesa, infusión de frutos rojos y flores y gajos de mandarina.



Garrote de San Isidro

Iván Plademunt | Plademunt. El Restaurante Imaginario

Ocho panaderías pioneras del pan artesano en Madrid crearon hace ocho años el llamado Garrote del Santo. Una barra con identidad propia para representar las fiestas de la ciudad de Madrid y a su patrón, San Isidro Labrador. Poco a poco se ha ido extendiendo la receta y numerosas panaderías lo elaboran para que las familias lo puedan compartir en la pradera del Manzanares cada 15 de mayo.



Ingredientes

- 1 kg harina panadera ecológica
- 1/2 kg harina de trigo integral ecológica
- 1,1 l agua mineral o filtrada aproximadamente
- 200 g masa madre
- 30 g sal
- 30 g sésamo tostado
- 75 g higos secos
- 150 g anís
- Avena
- Harina de trabajo
- Aceite de oliva para engrasar la cuba

Elaboración

El día anterior maceramos los higos secos y cortados con el anís. Activamos la masa madre con antelación. Amasamos las harinas y el 75 % del agua hasta su total absorción y dejamos reposar 30 minutos. Incorporamos la masa madre y una parte sobrante de agua. Asamos y en los últimos minutos de amasado incorporamos la sal, los higos macerados y el ajonjolí. En una cuba engrasada dejamos fermentar la masa. Durante la primera hora daremos pliegues a la masa cada 15 minutos. Luego la dejaremos fermentar en frío. No dejaremos que llegue a doblar el volumen. El tiempo variará dependiendo de distintos factores: temperatura, actividad de la masa madre, cantidades, ambiente, harinas... Una vez fermentada la masa inicial la volcamos en la mesa de trabajo y la dividimos en piezas de alrededor de 650 gramos. Las boleamos y dejamos reposar 30 minutos. Luego formamos barras y dejamos reposar en una tela con harina y avena. El horno debe estar a 220 °C. Damos forma de bastón a las barras antes de introducirlas. Horneamos unos 30 minutos. Dejamos enfriar completamente antes de su uso.





Torrija de Roscón de Reyes al horno

Javier Cocheteux, padre e hijo | Pan.Delirio



Esta receta del obrador Pan.Delirio. recibió el premio a la Mejor Torrija de la Comunidad de Madrid por ACYRE en 2022. Se elabora con la especialidad del obrador: el Roscón de Reyes, ganador del Premio al Mejor Roscón de Reyes artesanal de la Comunidad de Madrid en 2020.



Ingredientes

- 1 l leche entera
- 1 l nata (35%)
- 1 cáscara de naranja
- 1 cáscara de limón
- 2 ramas de Canela de Ceilán
- 250 g de azúcar
- 1 vaina de Vainilla de Madagascar
- 4 huevos frescos
- 5 g AOVE
- 100 g azúcar de caña
- 5 g canela en polvo

Elaboración

Calentamos todos los ingredientes (leche entera, nata, cáscara de naranja, cáscara de limón, ramas de canela de Ceilán, azúcar y vainilla de Madagascar) hasta que empiece a hervir, retiramos del fuego y reservamos. Cortamos el Roscón en rodajas del tamaño deseado, las colocamos en una fuente y vertemos encima la infusión tibia, pasada por un colador. Esperamos hasta que los trozos de roscón estén empapados por ambas caras y reservamos al frío (3 °C) 24 horas. Batimos al máximo los huevos enteros junto al AOVE durante 10 minutos, hasta que tenga consistencia de punto de nieve. En la bandeja del horno colocamos un papel parafinado y con una espátula distribuimos una fina capa del huevo batido. Horneamos a 280 °C durante 2 minutos Distribuimos las torrijas infusionadas encima de la crepe horneada. Las cubrimos por todos los lados con otra fina capa del huevo. Horneamos de nuevo 2 minutos. Mezclamos para el acabado final el azúcar con la canela y espolvoreamos por encima de las torrijas.



Pan de autor

John Torres | John Torres Panadero

Este panadero artesano, de origen peruano, con varios lustros ejerciendo el oficio en España, surte a algunos de los restaurantes más aclamados del país, además de a los madrileños que acuden a sus tiendas de la capital.



Ingredientes

- Harina de trigo molido
- Sal de añana
- Masa madre líquida
- Maíz tostado
- Levadura de cerveza
- Agua
- Sémola de trigo
- Harina de centeno blanco

Elaboración

La masa tiene una fermentación en bloque de 24-48 horas. Se mezclan los ingredientes y se amasa por un tiempo de 40 minutos. Para decorar el pan se utiliza sémola y harina de centeno.



Churros con chocolate

COMENSALES
4

Juanma Muñoz | Mejor cocinero ACYRE Madrid 2019

Hablamos de uno de los típicos platos del desayuno del centro «madrileño» centenario, al igual que ACYRE Madrid. Muñoz es la tercera generación de churreros de Sevilla. Para él es un honor realizar esta receta y transmitirla para que todo el mundo pueda disfrutarla. Invita a visitar lugares como San Ginés para degustar este producto tan singular y tan nuestro.



Ingredientes

- 250 g harina de fuerza
- 300 ml agua
- 20 ml aceite de oliva para suavizar
- 1,5 litros de aceite para freír
- 200 g chocolate Maykhel (chocolate familiar a la taza «serie oro» con el certificado M de la Comunidad de Madrid)
- 1 l leche Priégola (certificado M de la Comunidad de Madrid)
- 50 g miel de lavanda de Madrid Miel (certificado M de la Comunidad de Madrid)
- 1 vaina de vainilla

Elaboración

Disponemos el agua con la sal al fuego y encima ponemos la harina realizada en un bol; de esta manera, el choque de temperaturas será menor y evitará los grumos. Una vez hierva el agua, retiramos la harina y, a la contra de la pasta choux, colocaremos el agua sobre la harina y moveremos enérgicamente hasta conseguir nuestra masa o pasta. Aquí haremos la primera cocción de la harina. Disponemos 20 mililitros de aceite en una sartén. Cuando humee, volvamos sobre nuestra pasta para suavizarla, con movimientos envolventes hasta que la masa no se nos pegue pero no se le vea el aceite. Extendemos y dejamos reposar. Ponemos un parisién o rondón con el aceite, que debe estar a unos 150-160 °C. Mientras calienta, volvemos a amasar, esta vez con nuestras manos, haciendo rulos para meter en la churrera o jeringa para hacer la forma de los churros. Hacemos nuestros lazos, freímos, escurrimos en papel absorbente y a comer. Para el chocolate, infusionamos la vaina de vainilla abierta con la leche y la miel, colamos, volvemos a ponerla al fuego e incorporamos el chocolate poco a poco removiendo hasta obtener la textura deseada. Retiramos del fuego y servimos.



Roscón de reyes

Mario Ortiz | Brulèe Panadería

COMENSALES
4

El roscón de Reyes de Brulèe Panadería, un obrador situado en Colmenar Viejo, tiene el título del III Campeonato de Roscones Artesanos de la Comunidad de Madrid y, por tanto, mejor roscón 2021. Mario asegura que la diferencia con otros roscones es que la mayor parte del agente levante es masa madre de *panettone*.



Ingredientes

- 340 g harina Bagatelle T45
- 120 g leche infusionada con vainilla, canela y cítricos
- 2 huevos
- 80 g azúcar
- 5 g sal de manantial
- 20 g ron añejo
- 15 g azahar
- 85 g masa madre dura de *panettone*
- 60 g mantequilla
- 0,1 g levadura
- Almendra fileteada
- Huevo
- Azúcar
- Piel de naranja confitada
- *Crumble* de pistacho
- Crujiente de miel

Elaboración

Amasamos todo junto menos el azúcar, la sal y la mantequilla. Ponemos el robot a velocidad lenta para que se mezclen bien y, poco a poco, sin dejar de batir, añadimos el azúcar. Seguimos batiendo y añadimos la mantequilla. Amasamos en el robot hasta conseguir una bola de masa lisa y suave que se separe de las paredes del robot. Engrasamos un bol grande y volcamos sobre él la masa. Tapamos con papel film previamente engrasado y dejamos reposar en un lugar fresco unas 2 horas. Reservamos en nevera durante 24 horas. Dividimos en piezas de 500 gramos y boleamos. Damos un breve reposo, de unos 30 minutos. Formamos dos roscones. Dejamos fermentar durante 8 horas aproximadamente a unos 28 °C hasta que doblen su volumen, como mínimo. Precalentamos el horno a 250 °C. Pintamos la superficie de los roscones con huevo batido. Adornar con almendra fileteada, en granillo, un poco de azúcar humedecido, naranja confitada, *crumble* de pistachos y crujiente de miel. Introducimos los roscones en el horno precalentado a 250 °C. Horneamos durante 5 minutos y bajamos la temperatura a 200 °C. Continuamos el horneado durante 30 minutos más.



Madrileñas

Marta López y Julio López | Pastelería Mindanao

UNIDADES

20

Las bizcotelas de Madrid o Madrileñas tienen su origen en el pastel que creó en Madrid en 1747 Juan de la Mata, confitero de la corte, quien inventó la receta llamada «Bizcocho de Palacio Real». Su fórmula es una sabia combinación de bizcocho, yema de huevo y chocolate. Las de Pastelería Mindanao son una versión que rellena con ganache de moras y confitura de manzana o de pera.



Ingredientes

- 187 g azúcar
- 100 g mantequilla
- 35 g cacao
- 80 g yema
- 275 g harina floja
- 200 g pera troceada y limpia
- 50 g vino blanco (albariño)
- 60 g gelatina de manzana
- 90 g azúcar
- 80 g cobertura blanca
- 200 g chocolate negro

Elaboración

Para el sable, pomamos la mantequilla junto con el azúcar y las yemas. Posteriormente, incorporamos la carga de harina y cacao tamizado. A la hora de elaborar la confitura de pera, vino blanco y chocolate blanco, pochamos las peras con el azúcar e incorporamos la gelatina y el vino. Cuando la confitura coja punto, incorporamos el chocolate, mezclamos bien y dejamos enfriar. Momento del montaje: para ello cortamos el sable en pequeñas galletas circulares y cocemos. Ponemos la confitura sobre una galleta y tapamos con otra. Por último, fundimos chocolate negro y bañamos como cobertura.



Corona de la Almudena

Pablo Moreno y Jacobo Moreno | Pastelería Mallorca

La historia de la corona no es centenaria, como otros dulces madrileños. Fue en 1978 cuando el gremio de pasteleros decidió crear un nuevo dulce en honor a la Virgen de la Almudena, que también es patrona de este colectivo, ya que si bien teníamos muchos dulces típicos de Madrid, no teníamos ninguno dedicado a nuestra patrona. Desde entonces ha ido ganando cada vez más y más protagonismo.



Ingredientes

- 135 g harina de fuerza
- 60,6 g agua
- 22 g azúcar
- 22 g mantequilla
- 13,7 g huevo
- 4,5 g ron
- 1 g sal
- 11,25 g levadura seca
- Nata para montar
- 1 o 2 vainas de vainilla de Madagascar

Elaboración

Amasamos juntos todos los ingredientes hasta que el gluten quede formado. Una vez tenemos la masa lista, la dividimos en tres piezas de 85 gramos, las boleamos y las dejamos reposar una hora en frío. Sacamos del frío y estiramos en barra cada bola (de unos 10 centímetros). Reposamos otra media hora en frío. Estiramos las barras hasta que llegue a unos 50 centímetros y trenzamos las tres barras, que unimos en ambos extremos. Juntamos los dos extremos intentando que no se vean las juntas, y así conseguimos una corona trenzada. Fermentamos a 26-28 °C, bañamos con huevo y cocemos a 180 °C hasta que esté dorada. Una vez cocida, abrimos a la mitad, calamos con jarabe (en caso de desecharlo) y terminamos rellenando con una nata montada previamente infundada con vainilla pura de Madagascar.





Mallorca

Torrija caramelizada y helado de caramelo salado

Roberto Hernández y Sergio Hernández | Latasia

UNIDADES
20

La torrija de los hermanos Hernández, Roberto y Sergio, que destaca en su elaboración por ser caramelizada en vez de frita, es una de las más afamadas de la capital. Recibió en 2019 el Premio a la Mejor Torrija de Madrid en el concurso de torrijas organizado por la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid.



Ingredientes

- 1 l nata
- 1 leche
- 10 huevos camperos
- 400 g azúcar
- 4 brioches
- 3 vainas de vainilla
- Mantequilla y azúcar para caramelizar

Elaboración

Ponemos en un bol la nata, la leche, los huevos y el azúcar. Batimos con una varilla hasta que se disuelva el azúcar. Abrimos las vainas de vainilla y sacamos las semillas. Añadimos las semillas de vainilla a la mezcla anterior. Quitamos la corteza al pan brioche y sacamos 6 raciones por pan. Ponemos las raciones de pan brioche en un recipiente hondo y añadimos un tercio de la mezcla del bol para que vayan empapando esas 6 torrijas. Empapamos durante 30 minutos por un lado y otros 30 minutos por el otro lado cada torrija. Una vez que están empapadas, las metemos en otro recipiente a escurrir. En una sartén cubrimos la base con azúcar y unas nueces de mantequilla. Dejamos que caramelize y vamos añadiendo las torrijas para caramelizar por las dos caras. Disponemos la torrija en el centro del plato. Ponemos un poco de crumble. Hacemos una *quenelle* de helado de caramelo a la sal.



Rosquillas de San Isidro

Samuel Serrano | La Barra Dulce

UNIDADES

20

Parece ser que estas rosquillas las empezó a elaborar y comercializar por las verbenas una mítica vendedora, conocida como la Tía Javiera. La fama de sus rosquillas fue creciendo y empezaron a surgir otros vendedores que las elaboraban y ofrecían en puestos durante la festividad de San Isidro, asegurando que eran familiares de la susodicha.



Ingredientes

- 1 kg harina floja
- 12 huevos
- 6 yemas de huevo
- 30 g azúcar
- 300 g aceite girasol
- 200 g aceite oliva
- 70 g anís
- 1 kg harina floja
- 10 huevos
- 10 yemas de huevo
- 325 g azúcar
- 200 g aceite girasol
- 200 g aceite oliva
- 80 g anís
- 50 g anís licor

Elaboración

Para las rosquillas listas y Santa Clara, mezclamos el azúcar con el huevo, las yemas y el aceite. Con una pala mezclamos todo hasta que blanquee un poco. Añadimos el anís y la harina y seguimos removiendo con la pala hasta que se despegue del bol. Con las manos engrasadas en aceite, hacemos rosquillas del tamaño al gusto, colocamos en una chapa y cocemos a 190 °C. Las «listas» las bañaremos en azúcar *fondant* con ralladura de limón y rallaremos con más *fondant* con un toque de colorante amarillo. Las de «Santa Clara» irán terminadas en merengue y secadas al horno. Para las rosquillas tontas, mezclamos el azúcar con el huevo, las yemas y el aceite. Con una pala mezclamos todo hasta que blanquee un poco. Añadimos el anís y la harina, y seguimos removiendo con la pala hasta que se despegue del bol. Con las manos engrasadas en aceite, hacemos rosquillas del tamaño al gusto, colocamos en una chapa y cocemos a 190 °C. Terminamos pintándola con tres baños de yema dejando que seque entre medias.





Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Miriam Hernández

Propietaria y chef del Restaurante la Casa del Pregonero de Chinchón, recorre los mercados para disfrutar de su gastronomía. Recomienda en el Mercado de Vallehermoso el puesto de Quesos de la Cabezuela y Rosa Amarilla y en ese mismo mercado en la parte gastronómica le encanta reservar en la barra de Tripea. Cuando acude al Mercado de Antón Martín es feliz con una degustación de ostras en el Tarantín de Lucía, tomando unos callos en La López o un ramen en Yakaloka.

Begoña Gardel

Repostera del hotel Mandarin Oriental Ritz Madrid, es una defensora de los huevos frescos y para los dulces ella siempre elige los huevos de gallinas criadas en libertad de la Huevería Ovejero del Mercado de Antón Martín. Allí siempre hace su parada para disfrutar con calma un café de especialidad en el puesto de Nacho: Cafés Tornasol.

Stéphane del Río

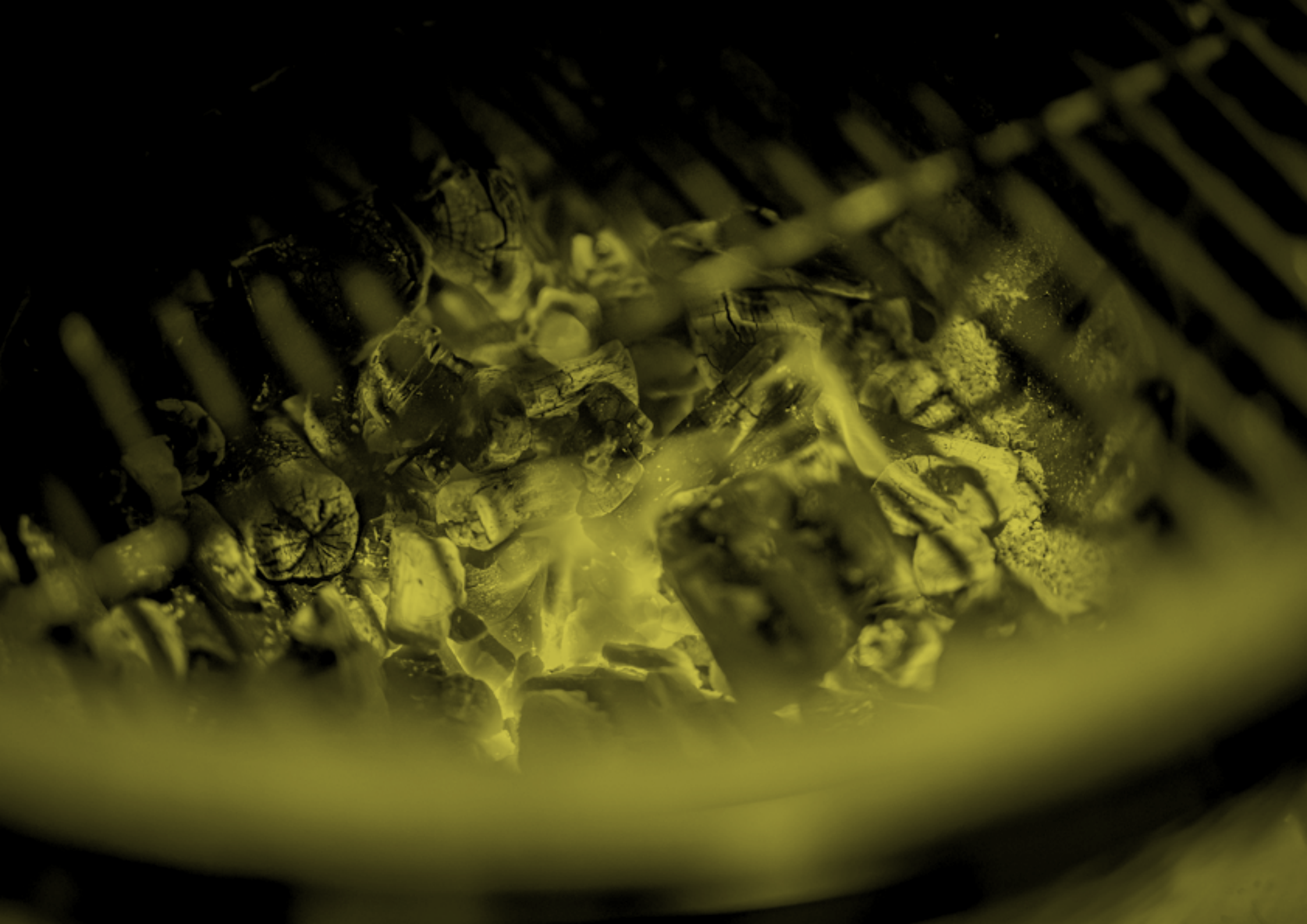
De Bistroman Atelier, nos recomienda acudir a ver a Higinio en el puesto de los Hermanos Gómez Ortiz, en el Mercado de Vallehermoso, porque sus aves son siempre lo mejor para sus platos.

Philip Parajan

Jefe de cocina del restaurante Le Qualité Tasca, es fan de los productos casqueros que tienen en la tienda de Casquerías Óscar del Mercado de Las Águilas.

Xandra Luque

Le gusta pasar un buen rato en compañía en el puesto Donde Sánchez para disfrutar con quesos madrileños y un buen vermú. Carnes, fiambres y cazas las compra en el puesto Pollería Ismael.



LAS HISTÓRICAS

Desde que Madrid se convirtiera en capital de las Españas en 1561, ha ido recogiendo y sintetizando un sinfín de corrientes gastronómicas, haciendo acopio de las cocinas judía, cristiana y musulmana de las gentes que habitaban la villa, a su vez herederas de usos púnicos, visigóticos y romanos, para después incorporar las coquinarias italiana, flamenca, borgoñona y tudesca, junto a recetas que fueron trayendo consigo las reinas europeas que se unieron en matrimonio con los monarcas y nobles españoles. De todo ese bagaje hacen un apresurado y muy atinado resumen los cocineros de ACYRE Madrid, con fórmulas como los caracoles a la madrileña, abundantes en un caldo generoso y concentrado de matanza; la gallina en pepitoria, que bordaban los moriscos que habitaban el barranco de la actual calle de Segovia; el jarrete, tierno gemelo de las patas vacunas que el gran cocinero real Martínez Montañón elevó a categoría de regio bocado; las carrilleras usufructuadas de las primeras probaturas que los guisanderos madrileños hicieron en el medievo con las mejillas y morro del cerdo autóctono; el picantón relleno que el afrancesado Clodoaldo Cortés introdujo en el madrileño restaurante Jockey para emparentarlo con el *coquelet*; el inefable cocido madrileño, coci o piri, que es santo y seña de la coquinaria capitalina; las gambas a la gabardina, emblema y divisa de la tabernaria castiza; los soldaditos de Pavía, concebidos al alimón por Casa Labra y Emilia Pardo Bazán; el solomillo Wellington, dedicado al general victorioso en Waterloo, al tiempo que estandarte del mítico restaurante Lhardy; la ensaladilla, que, emparentada con la rusa Olivier, tomó forma y sabor madrileños en el Fonda de *Genieys*; los callos de Montia, variante distinguida de la fórmula a la madrileña, pero oreados con los aires serranos que soplan sobre el restaurante del mismo nombre; el cochinitillo que introdujo en la corte Jean Botin en el asador que pasa por ser el restaurante más antiguo del mundo; los espárragos Lope de Vega, que junto a los frutos de la huerta del Fénix de los Ingenios se acompañaban de los huevos que le allegaba su hija sor Marcela de San Félix; y el bacalao Tellagorri, lúcido epítome de ajoarriero y brandada que Jesús María Oyarbide pergeñó en el mítico Zalacaín. Del interesante recetario madrileño no están todos los que son, pero sí que están y con portentoso tino son todos los que están, lo cual no es poco sino muchísimo para una cocina ninguneada y, como dice el maestro Lorenzo Díaz: «... oculta, tapada por innumerables tópicos y por lecturas de viajeros “cagaprisas” como los románticos que se dieron un garbeo por el Foro».

Miguel Ángel Almodóvar
Periodista, crítico gastronómico y escritor

Soldaditos de Pavía

COMENSALES

4

Andeka González | Mejor cocinero ACYRE Madrid 2021

Los soldaditos de Pavía son uno de los aperitivos más típicos de Madrid. En algunos sitios los siguen sirviendo con pimientos rojos, aunque en las dos casas más famosas donde se comen hoy en día en la capital, Casa Labra y Casa Revuelta, te los sirven solo y frito al momento.



Ingredientes

- 500 g lomo de bacalao desalado
- 600 g pimientos rojos
- 20 g alcaparras
- 40 g aceituna negra rodaja
- 10 g ajo
- 400 g agua fría
- 280 g harina fuerte
- 6 g bicarbonato
- 200 g cebollino
- 600 g aceite de girasol
- 50 g yema de huevo pasteurizada
- 175 g aceite de cebollino
- 10 g zumo de lima
- Sal

Elaboración

Cortamos en bastones los lomos de bacalao. Los sumergimos en la pasta previamente pasados ligeramente por harina, escurriendo bien el exceso de harina. Freímos en abundante aceite de oliva a 190 °C. Los pimientos los asamos en horno a 200 °C. Una vez asados, los pelamos y salteamos con ajo, las alcaparras y aceitunas muy picadas. Elaborar el aceite de cebollino es sencillo: trituramos todo en Thermomix 8 minutos a 80 °C y dejamos colar por estameña. Y para el cremoso, emulsionamos la yema con el aceite de cebollino en frío y, cuando esté emulsionada, añadimos la lima y ponemos a punto de sal.



Jarrete de ternera

Andrés García | Casa Lucio

Lucio, el propietario del castizo restaurante Casa Lucio, es el mesonero que elevó los huevos rotos al cielo de Madrid. En 2023 fue homenajeado en su restaurante por los grandes cocineros de la capital; el alcalde, José Luis Martínez Almeida, aseguró que «Lucio es el kilómetro 0 de la gastronomía de Madrid». Hoy, continúan sus hijos María del Carmen, Fernando y Javier.



Ingredientes

- 1,2 kg morcillo de ternera bridado
- 2 cebollas
- 2 pimientos verdes italianos
- 3 zanahorias
- 1 vaso vino blanco
- 1 vaso fino seco
- 120 g setas
- 2 l caldo de carne
- Sal
- 2 cucharadas aceite de oliva
- Perejil
- 8 patatas
- 2 dientes ajo
- 1 hoja laurel

Elaboración

Sofreímos las verduras. A continuación, agregamos el morcillo de ternera bridado y lo rehogamos un par de minutos. Seguidamente, añadimos el vaso de vino blanco y lo dejamos reducir. Sazonamos al gusto y agregamos el vaso de fino seco. Posteriormente, añadimos el caldo de carne y lo dejamos cocer alrededor de 2 horas. Pasado ese tiempo, comprobamos que el morcillo está en su punto e incorporamos las setas y cocemos durante unos minutos. Dejamos enfriar para que el caldo del guiso espese con la gelatina del morcillo. Después, lo presentamos con 2 patatas y perejil de guarnición.



Lucio



Gallina en pepitoria

Cristina Alonso | Casa Ciriaco

En Casa Ciriaco, restaurante centenario madrileño de 1917, se sirve este plato con más de cien años de tradición. Según cuentan, es un plato que alcanzó su máxima popularidad a mediados de 1800, durante el reinado de Isabel II: era uno de los platos preferidos de la reina. Tanto era así que Ramón Gómez de la Serna dijo que no sabía si Isabel II era «una reina en pepitoria o una pepitoria de reina».



Ingredientes

- 1 gallina (de 1,5-2 kilos)
- 1 cebolla
- 3 hojas laurel
- 1/2 litro vino blanco
- 2 g azafrán
- 15 g pimienta blanca
- 30 g sal
- 3 huevos cocidos
- 150 g almendras
- 1 cucharada sopera *roux* blanco
- 1 cucharada de postre colorante alimenticio
- 10 g almendra tostada

COMENSALES

2

Elaboración

Cortamos la gallina en cuartos. Una vez cortada, la lavamos para que no queden restos de vísceras ni plumas. En una olla salpimentamos y le añadimos 3 hojitas de laurel y azafrán; la movemos y, con su misma grasa, la doramos. Después, le añadimos 1 cebolla en juliana y seguimos sofriendo. Por último, le añadimos medio litro de vino blanco; una vez que reduzca el vino, añadimos agua hasta cubrirla. Al ser una carne dura, la vamos a tener cocinando como 2 horas y media, siempre mirándola para que no se seque y se quede sin agua. Una vez que ya esté tierna, la sacamos para hacer nuestra pepitoria. En su caldo añadimos 3 huevos cocidos y 150 gramos de almendra y lo dejamos cocer unos 15 minutos. Una vez pasado este tiempo, lo trituramos y lo pasamos por el chino para que no quede resto de grano de almendra. Le añadimos un poquito de sal, una cucharada sopera de *roux* blanco y un poquito de colorante alimenticio para darle más color a la salsa. Una vez ligada, incorporamos la gallina a su salsa. Antes, tostamos un poquito de almendra molida para echársela por encima como decoración.



Los callos de Montia

Daniel Ochoa | Montia

COMENSALES

4

Los callos siempre fueron motivo más que suficiente para visitar Montia. En el nuevo local llegan en dos pases: el primero, fritos, con morcilla, sobre crema de pata y morro; el segundo, el tradicional, pero con una receta trabajada durante años.



Ingredientes

- 200 g callos
- 1/2 pata y 200 g morro vaca
- 200 g oreja
- 100 g huesos de jamón
- 1 zanahoria
- 1/2 cebolla y 2 ajos
- 1/4 puerro y 1/4 apio
- 1/4 canela en rama
- 20 g vinagre
- Pimienta en grano
- Laurel
- 150 g caldo de callos
- 5 g pimentón de la Vera
- Comino
- 20 g tomate frito
- 1/4 cebolla y 1/4 nabo
- 1/4 pimiento rojo
- AOVE
- 70 g paletilla jamón ibérico
- 80 g chorizo ahumado
- 80 g morcilla ahumada

Elaboración

Ponemos la casquería en una olla, cubrimos de agua fría, añadimos el vinagre y llevamos a ebullición. Sacamos los callos y lavamos (quemamos con soplete si queda algún pelo). Limpiamos las verduras y las cortamos. Metemos todos los ingredientes en olla y cocinamos unas 5 horas. Vamos sacando las piezas según estén. Deshuesamos la pata y reservamos por separado todos los ingredientes. El caldo donde cocinamos la casquería lo dejamos reducir y lo reservamos. Para hacer la salsa de los callos sofreímos en un rondón, donde vamos a hacer la salsa de los callos, el jamón. Una vez sofrito, sacamos y reservamos para el pase. Pelamos y limpiamos las verduras, las cortamos en *brunoise* y sofreímos por colores de más dureza. Bien sofritas, añadimos las especias, removemos bien e integramos. Añadimos el caldo de los callos del paso anterior junto con las morcillas y los chorizos; los dejamos cocinar en el caldo. Listo, racionamos para el servicio. Cuando el caldo esté bien reducido y meloso introducimos en este la casquería, integramos bien, dejamos cocinar unos minutos y reservamos para el pase. Para el emplatado, en la base, colocamos el guiso de callos y ponemos encima el trozo de chorizo, el trozo de morcilla y la loncha de jamón.



Gambas a la gabardina

Daniel Waldburger | La Casa del Abuelo

Fundada en 1906, La Casa del Abuelo (calle de La Victoria, 12) es una de las tabernas más castizas del centro, que ya regenta la cuarta generación. A la plancha, al ajillo o con gabardina, la gamba fresca de Huelva es su plato estrella, aunque no siempre fue así. En sus inicios se hizo popular por los bocadillos, pero ante la escasez de pan de la posguerra fue menester introducir la especialidad que a día de hoy continúa siendo santo y seña del local: las gambas.



Ingredientes

- 190 g gamba alistada (calibre 40-60)
- 50 g de harina de trigo común
- 10 ml de cerveza
- Sal fina
- 1/2 nuez de levadura

Elaboración

Pelamos las gambas, descabezamos y quitamos la vena. Reservamos en un plato. En un bol metemos la harina, la cerveza, una nuez de levadura y sal. Removemos y mezclamos bien hasta que quede una masa líquida. Bañamos individualmente cada gamba en la masa líquida para luego pasar a la freidora con el aceite bien caliente a unos 190 °C para que queden bien doraditas.



LA CASA DEL ARRIERO
FUNDADA EN 1906 MADRID



Bacalao Tellagorri

Íñigo Urrechu y Jorge Losa | Zalacaín



El bacalao Tellagorri es el plato emblemático de Zalacaín. Su creador, el gran maestro Benjamín Urdiain, lo hizo por primera vez hace cincuenta años. Es el primer español que recibió tres estrellas michelin y fue en este restaurante madrileño.



Ingredientes

- 500 g cebolla
- 5 ajos pelados
- 50 ml vino blanco
- 50 ml brandi
- 4 pimientos choriceros
- 300 g tomate maduro
- 300 ml fumet
- 2 kg bacalao desalado
- 4 dientes de ajo
- 250 ml aceite de oliva
- Perejil picado y micro para decorar



Elaboración

Para la salsa vizcaína, añadimos aceite de oliva en un *soteau* y pochamos los ajos fileteados y las cebollas cortadas en juliana. Han de tomar un color dorado, pero sin quemarse. Añadimos el vino blanco y el brandi, dejamos reducir para que pierda alcoholes y añadimos los pimientos choriceros previamente hidratados y, acto seguido, ponemos los tomates troceados y dejamos cocinar hasta que pierda las aguas. Añadimos el fumet y dejamos cocinar hasta que esté espesito, más o menos 30 minutos. Trituramos la salsa y colamos. Reservamos. Mientras, metemos el bacalao a confitar muy muy suave junto con el aceite y los ajos, lo dejamos jugoso pero cocinado. Lo sacamos y soltamos las lascas grandes. Hacemos un pilpil con el jugo y reservamos. En un *soteau* ponemos salsa vizcaína, seguido añadimos un par de cucharadas de pilpil y dentro metemos las lascas de bacalao. Ha de calentarse, pero no hervir, ha de estar cremoso, integrado, pero no secarse. En un plato sopero colocamos el bacalao con mucho cuidado de no romper las lascas, añadimos una cucharada de pilpil y ponemos perejil picado y micro para decorar.



Solomillo Wellington

Jaime Alonso | Maestro ACYRE Madrid

La receta original cautivó al duque de Wellington; Alonso la elaboró en el Hotel Wellington durante décadas, antes de jubilarse.



Ingredientes

- 1 solomillo de buey
- 3 planchas de hojaldre
- 1 cebolla grande
- 1 lata de un buen paté
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta
- 1 o 2 huevos
- 1 copa de Oporto
- 2 chalotas picadas



Elaboración

Salpimentamos el solomillo y doramos. No tiene que cocinarse, tan solo sellarse. Lo retiramos para que enfríe. Aparte, pochamos la cebolla con un chorro de aceite y una pizca de sal. Lo hacemos a fuego lento durante 20 minutos hasta que esté blandita. Dejamos enfriar. Pasamos a montar los ingredientes. Precalentamos el horno a 190-200 °C. Extendemos la lámina de hojaldre y la cortamos un poco más larga que nuestro solomillo, dejando margen para que cierre. Reservamos unas tiritas para decorar. En el centro del hojaldre colocamos un poco de paté, 3-4 milímetros de espesor, ocupando lo mismo que el solomillo. Extendemos la cebolla y terminamos poniendo el solomillo sobre esta. Doblamos los extremos del hojaldre para cerrar el tubo por el principio y el final, y a continuación plegamos el hojaldre de un lado cubriendo el solomillo, cerrando los extremos. Repetimos con el otro lado del hojaldre y lo colocamos sobre una fuente de horno con la junta hacia abajo. Decoramos y pintamos todo con huevo batido. Metemos al horno durante 10 minutos. Para la salsa, rehogamos la chalota, el champiñón y la trufa (no se citan entre los ingredientes) y flambeamos con el vino de Oporto y reducimos a la mitad. Agregamos la nata y el jugo de carne, reducimos y ponemos a punto.



Picantón relleno de foie y trufa Jockey

Jesús Barbolla, Blas Edo e Hipólito González | Homenaje a Jockey

Jockey, fundado en 1945 por Clodoaldo Cortés, se convirtió en uno de los restaurantes más icónicos de la capital: tuvo dos estrellas Michelin. Cerró en 2012, pero los maestros de ACYRE Madrid, ya jubilados, han hecho un homenaje a este espacio en el que Jesús Barbolla fue cocinero durante veintiocho años, recordando sus picantones que tanto disfrutaba la jet set internacional en Madrid.



Ingredientes

- 4 picantones
- 100 g magro de cerdo
- 100 g magro de ternera
- 2 huevos
- 2 cucharadas de coñac
- 2 cucharadas de Oporto
- 20 g trufa
- 50 g foie gras
- 1 dl nata líquida
- 75 g manteca de cerdo
- 4 lonchas tocino
- Pimienta blanca molida
- Nuez moscada y sal
- 50 g mantequilla
- 40 g ciruelas pasas
- 50 g piñones
- 25 g azúcar
- 150 g uvas pasas

Elaboración

Limpiamos los picantones, los abrimos por el espinazo, deshuesándolos completamente menos el hueso del muslo. Para el relleno, ponemos en una cacerola la carne picada finamente, los huevos, la nata, el coñac y el Oporto, sazónándolo de pimienta blanca, nuez moscada y sal. Rellenamos los pollitos con un poco de este relleno, las trufas en cuadraditos y el foie gras en taco, terminándolos de rellenar. Cerramos los picantones dándoles la misma forma que tenían, los cubrimos con las lonchas de tocino y los atamos con hilo grueso. Los sazonamos de sal, untamos de manteca de cerdo y los asamos al horno. Una vez asados, los retiramos la cuerda y el tocino. Para la guarnición, colocamos en una sartén la mantequilla con las ciruelas, las uvas pasas y los piñones, lo rehogamos unos 5 minutos, sazónándolo con azúcar y regándolo con el coñac y el Oporto. Podemos servir los picantones en piezas o mitades, acompañándolos con la guarnición.



Caracoles a la madrileña

José Luis Inarejos | Presidente ACYRE Madrid

Inarejos recomienda comprarlos en el Caracol de Cadalso en el Mercado de Vallehermoso, tanto vivos para hacerlos a nuestro gusto, como cocinados y degustarlos allí mismo. Mención especial a los elaborados en bares de El Rastro, como Los Caracoles y Casa Amadeo.



Ingredientes

- 600 g caracoles
- 100 g sal gorda
- Vinagre de vino blanco
- 1 cabeza de ajos
- 1 litro de caldo de jamón
- 1 g comino entero
- 1 g pimienta negra entera
- 1 g cilantro seco
- 2 cayenas
- 2 hojas de laurel
- 100 g taquitos de jamón serrano
- 200 g chorizo ahumado
- 200 g cebolla en *brunoise*
- 5 g pimentón dulce
- 150 g salsa de tomate
- 25 g harina
- Sal

Elaboración

Lavamos los caracoles en agua, sal abundante y un chorrito de vinagre para que acaben de soltar la baba. Los lavaremos así tres veces durante media hora. Tras el último lavado, los colocamos en una olla grande, donde vamos a cocinarlos con el caldo de jamón, la cabeza de ajos entera sin pelar, el laurel, la cayena y el resto de especias. Cocemos los caracoles durante 10 minutos, partiendo con todo en frío. Tapando la olla para que no se nos escapen, hacemos el sofrito en una olla aparte con la cebolla bien pochada, el jamón, el chorizo y sofreímos añadiendo el pimentón, la salsa de tomate, una cucharadita de harina y, por último, añadiremos el caldo de cocer los caracoles bien espumado y colado. Cuando rompa a hervir, añadiremos los caracoles cociendo 10 minutos más y pondremos a punto de sal y picante.





Espárragos Lope de Vega

Juan Antonio Medina | TATEL Restaurants

COMENSALES
2

Se cuenta que, para la cena, Lope cogía espárragos de su propia huerta y los comía cocidos y aderezados con limón y pimentón, acompañados de huevos escalfados de sus gallinas, que recogía su hija Antonia Clara. Para Medina, hay un ingrediente indispensable en este plato: los espárragos de Aranjuez. Recomienda comprarlos en temporada en mercados como el de Chamartín, uno de sus favoritos.



Ingredientes

- 2 huevos
- 1 manojo de espárragos trigueros de Aranjuez
- 1 pan de molde de tomate
- 1 lámina de lardo de cerdo ibérico de bellota
- Pimentón agridulce
- Zumo de medio limón
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva virgen
- Sal en escamas
- Pétalos de clavel

Elaboración

Limpiamos los espárragos y los lavamos. Los atamos con hilo de bramante y los cocemos en agua con sal 30 segundos para que queden crujientes. Los sacamos y escurrimos. Reservamos. Ponemos en un cazo agua a hervir y, cuando comience la ebullición, introducimos los huevos durante 4 minutos y los sacamos inmediatamente del agua o enfriamos. Cogemos una rebanada de pan de molde y con un aro la cortamos, la freímos en aceite suave y reservamos. A continuación, cortamos unas finas láminas de ajo y dejamos que se fríen en aceite muy suave hasta que queden deshidratadas, crujientes, doradas. Cogemos el manojo de espárragos, cortamos el hilo y con el lardo de cerdo ibérico vamos envolviendo el manojo sin que pierda la forma redondeada y compacta. Mezclamos el zumo de limón con aceite de oliva. Reservamos. Montamos el plato poniendo el pan en la base, los espárragos sobre este y el huevo sobre la punta de los espárragos. Añadimos sal en escamas, espolvoreamos el pimentón, colocamos las láminas de ajo, los pétalos de clavel y finalizamos con vinagreta de limón.



Cocido madrileño

Mara Verdasco | La Bola



Preparan el cocido desde 1870 en pucheros de barro sobre carbón de encina, como en el siglo XIX. Así lo hacía la bisabuela y fundadora Cándida y así se sigue hoy. Adaptan sus cocidos a colectivos con restricciones alimentarias por motivos de religión, *kosher* y *halal*.



Ingredientes

- 1 taza garbanzos
- 50 g patata
- 50 g chorizo asturiano
- 50 g tocino
- 1 hueso de jamón
- 150 g carne de morcillo
- 100 g gallina
- 100 g repollo para acompañamiento
- 3 dientes de ajo
- 1 puñado fideos

Elaboración

Ponemos los garbanzos en remojo la noche anterior. En un puchero de barro, hecho a mano, introducimos la carne de morcillo, el jamón, la gallina, los garbanzos, el tocino y el chorizo. Cuando haya estado cociendo 3 horas añadimos la patata y dejamos cocer 1 hora más. Después de poner todos los ingredientes en crudo añadimos el agua y ponemos todo al fuego lento del carbón de encina durante 4 horas. Durante este periodo de tiempo hay que estar regando los pucheros continuamente con caldo de cocido para que no se sequen, puesto que la temperatura que se acumula en la parrilla donde se cocinan al carbón es muy elevada y se consume el caldo. Hay que cocer el repollo y luego rehogarlo con aceite de oliva y ajo. Los fideos se cuecen con agua y un trozo de chorizo.



Carrilleras de ibérico con boletus y champiñón

Marta de Cárdenas | Catering Isabel Maestre

COMENSALES
6

Existen registros de recetas con carrillera ya en la Edad Media, donde fue un alimento que alcanzó cierto reconocimiento en las preparaciones del momento. Cayó en declive en épocas posteriores, pero tienen un nuevo resurgir.



Ingredientes

- 12 carrilleras
- Harina para rebozar
- 1 kg cebolla picada
- 1 tomate pelado y cortado en trocitos
- 3 dientes de ajo
- 3 zanahorias en rodajas
- 1 ramita de apio
- Laurel
- Tomillo
- 10 ml coñac
- 10 ml Oporto
- 100 g boletus deshidratado
- 200 g champiñón en rodajas

Elaboración

Hidratamos los boletus en 2 litros de agua. Limpiamos bien las carrilleras, las pasamos por harina y las freímos en una cazuela de fondo grueso. Retiramos. En la misma cazuela sofreímos bien todas las verduras bien picadas, salvo los champiñones, que reservaremos para el final. Agregamos el coñac y dejamos que evapore. Añadimos el Oporto, evaporamos y, por último, el vino. Añadimos las carrilleras. Cubrimos con el jugo de los boletus. Cocemos por lo menos dos horas. Las carrilleras han de quedar bien tiernas. Han de partirse sin necesidad de cuchillo. Retiramos la carne y pasamos la salsa por el pasapurés. Damos un último hervor a la salsa con los boletus y los champiñones. Si la salsa ha quedado muy líquida, espesamos con un poco de harina. Añadir las carrilleras a la salsa. Están ideales acompañadas de arroz blanco o puré de patata.



Cochinillo asado Botín

Rubén Manzaneque | Restaurante Botín

COMENSALES
6

Situado a unos pasos de la plaza Mayor, este restaurante madrileño lleva dando comidas desde hace casi trescientos años (se fundó en 1725) y figura en el Libro Guinness de los Récords como el restaurante más antiguo del mundo.



Ingredientes

- 1 cochinillo lechal
- Sal
- 1 cabeza de ajos
- 1 cucharada pimentón de la Vera dulce
- 1 cebolla
- 1 manojo de perejil
- 1 vaso vino blanco
- 1/2 l agua

Elaboración

Seleccionamos un cochinillo lechal de 21 días de edad. Para prepararlo lo trinchamos en canal. Lo ponemos en una cazuela de barro y lo aderezamos con sal, pimentón de la Vera dulce, cebolla, ajo, perejil y un chorrito de vino blanco. Por otro lado, ponemos un poco de agua entre la cazuela y el cochinillo y lo introducimos en nuestro horno de leña de 1725 durante 1 hora y 15 minutos. Una vez asado por ese lado, se saca el cochinillo, se le da la vuelta en la cazuela y se introduce de nuevo en el horno otros 50 minutos hasta que la piel queda con el crujiente que caracteriza este plato.



Ensaladilla con esfera de aceituna manzanilla y piparra

COMENSALES
6

Xandra Luque | Mejor Ensaladilla de Madrid 2021

Esta propuesta personal, premiada en 2021 como la Mejor Ensaladilla de la Comunidad de Madrid, aunque nace de la antigua receta, se traslada a un escenario más allá con el pochado de la patata, queriendo acercar esa tradición de guisoteo en un plato frío. Luque recomienda las ensaladillas de La Ancha, Latasia, Moemia, Casa Rafa, La Tasquita, Taberna Pedraza, Taberna y Media y, con estrella, la de Ugo Chan.



Ingredientes

- Esferificaciones de aceituna y piparra
- 1 kg bonito en escabeche
- 4 huevos de Cobardes y Gallinas
- 1 kg patata cachelo
- 5 vainas guisante fresco
- 250 g zanahoria
- 500 g cebolleta
- 350 bonito escabechado con su jugo
- Sal al gusto
- 2 huevos de Cobardes y Gallinas
- 150 ml aceite de oliva suave
- 200 ml aceite de girasol
- 20 ml vinagre
- Sal y polvo de aceituna

Elaboración

Cortamos la patata en láminas y la cebolleta en brunoise. Pochamos la patata a fuego muy bajo junto con la cebolla dulce en AOVE, sin dorar. Tras 20 minutos, escurrimos y machacamos en mortero. Cocemos la zanahoria cortada en *brunoise* durante 6 minutos. Escurrimos. Cocemos los guisantes frescos unos 3 minutos. Escurrimos. Para la mayonesa, en un vaso mezclador, ponemos 2 huevos. Añadimos 150 mililitros de aceite de oliva suave y 200 mililitros de aceite de girasol. Sin levantar la batidora del fondo, batimos. Cuando empiece a emulsionar, vamos moviendo de arriba abajo y añadimos 20 mililitros de vinagre de manzana y sal al gusto. Mezclamos con la ensaladilla reservada y dejamos una parte de mayonesa para la decoración final. Ponemos la base de la ensaladilla, encima cucharada de mayonesa y en el centro la esfera de aceituna y piparra. Terminamos con polvo de aceituna negra, flores y brotes frescos.



Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Ricardo y Vittorio Figurato

Son hermanos y son del sur de Nápoles, aunque desde 2017 son un poco más madrileños. En ese año abrieron su primer local en Madrid, la pizzería Fratelli Figurato —Hermanos Figurato en italiano—, donde han conseguido en tiempo récord ubicar su flamante negocio de pizzas como la número uno de España y como la segunda Mejor Pizza de Europa según el 50 Top Pizza. Ellos nos recomiendan el Mercado de la Cebada, donde eligen para frutas y verduras la Frutería Maneiro y sus pescados y mariscos en Costa Gallega.

Manuel Urbano

De La Malaje, tiene como mercado de cabecera por proximidad a su restaurante y calidad de productos el Mercado de la Cebada. Allí nos recomienda: las frutas selectas del puesto Bejarano, los pescados de La Ría, las carnes del puesto de Flandes y también Rubiato Carnes Selectas. Para los helados siempre acierta con GelatoLab.

José Luis Sánchez

Chef de GastroBatos y asesor gastronómico, elige frutas y verduras en Frutas Charito en el Mercado de Chamartín.

José Luis Martínez

De Taberna & Media, es fan de los puestos del Mercado de la Cebada, allí las carnes y verduras son de calidad superior.

David Cristóbal

Repostero de Pastelería Cercadillo y ganador del postre oficial del Carnaval de Madrid, la sardina de chocolate, es fan de la Frutería Gil del Mercado municipal de Santa María de la Cabeza.

Magdalena Madariaga

Chef y propietaria de El Viva, nos recomienda comprar fruta en el Mercado de la Cebada, concretamente en la Frutería Pedro Díaz.

Los hermanos Figurato con Manuel Urbano eligiendo un corte de carne en Rubiato Carnes Selectas del Mercado de la Cebada.





LAS INNOVADORAS

¿Qué es innovar? Según la RAE, el acto de «mudar o alterar algo introduciendo novedades», algo de lo que sabe mucho la cocina, donde nada ha vuelto al pasado —o seguiríamos comiendo carne cruda—, pero tampoco se ha perdido de vista la trayectoria. Innovar es evolucionar, avanzar, por pura necesidad. Lo fue domesticar la tierra y los animales, idear técnicas de conservación como salazones, ahumados o enlatados; pasar de la fresquera al frigorífico, de la lumbre al microondas, del gazpacho majado en lebrillo al texturizado por un robot de cocina. Todo ello con muchas zancadas de por medio. Cada tiempo exige innovaciones. O las motiva. La cocina, como campo transversal con múltiples vasos de irrigación, es un fiel reflejo de esa evolución humana construida a base de ideas, la mayor parte de las veces brillantes. Las que no, se quemaron en el caldero. Las modas son finitas. Por eso, cuando repasamos este capítulo de *100 recetas icónicas de Madrid con parada en sus mercados* se ve innovación y también reflejo de lo que supone en el plato esta Comunidad tan influida culturalmente por foráneos adoptados que han aportado lo suyo con generosidad. Pongamos una ostra gallega (o francesa) cuyo sabor realza un escabeche de perdiz, la árabe alboronía en su versión madrileña, la castellana sopa de ajo vestida para ir de boda, populares bocadillos como el pepito de ternera o el de calamares con influencias de allende los mares o un suquet de bogavante que trae lo mejor de Cataluña a Madrid sin rencillas territoriales. De la mano de la innovación una croqueta nacida en Francia, pero tan arraigada en España, puede viajar a Pekín. Y cómo dejar por el camino la oreja a la plancha, las patatas bravas (sí, aquí lo son de verdad) o el besugo a la madrileña. Sabores registrados en el paladar popular, con un toque que las traen a nuestro presente, porque la cocina se mueve con el mundo y habrá recetas más ligeras y con toques exóticos, pero el marchamo de la tradición siempre queda. En este Madrid multicultural, viajado y viajero, se ha creado un Centro de Innovación Gastronómica adscrito al Departamento de Agroalimentación del IMIDRA porque las novedades no se dejan solo en los fogones. Y ellos lo saben. Aquí no sólo se apuesta por los avances, también se busca rescatar el pasado en forma de semillas que dejaron de utilizarse y en las que está nuestro futuro. Porque innovar es cambiar mirando el retrovisor. Los miembros de la centenaria ACYRE Madrid —ifeliz cumpleaños!— saben mucho más que yo de todo esto, y también, como hosteleros, de sobrevivir a los pesares, los contratiempos, las crisis y otras penurias varias. Gracias a todos ellos y siempre con vosotros.

Pilar Salas
Periodista gastronómica

Bogavante azul y cogollo braseado

Adolfo Santos | Saddle Madrid

El restaurante Saddle abrió sus puertas a finales de 2019, en el mismo local del reconocido Jockey, en la calle Amador de los Ríos, recogiendo el testigo y rescatando la excelencia de este emplazamiento histórico de la gastronomía madrileña.



Ingredientes

- 5 bogavantes de 500 g aprox.
- 0,5 kg de chalota pelada
- 0,5 kg de hinojo
- 800 g de zanahoria
- 250 g jengibre
- 250 g apio
- 300 g brandi
- 500 g AOVE
- 4 g pimienta de Timut
- 75 g mantequilla

Elaboración

Limpiamos los bogavantes y separamos cuerpos por un lado, tenazas por otro (tienen diferentes cocciones). Seccionamos la cabeza del todo y separamos por un lado las huevas y por otro lado el coral. Quitamos la última parte de la cola con la intención de sacar la tripa. Introducimos dos brochetas de madera para que en la cocción no pierda forma. Vamos con la cocción del bogavante. Para los cuerpos, 2 minutos; para las pinzas más pequeñas, 4 minutos; para las pinzas gordas, 6 minutos. Los cuerpos los cubrimos con un paño y apretamos para romper la cáscara, los abrimos por los lados y se tiene que despegar la cola. Turno para el suquet: doramos las cabezas con AOVE. Retiramos las cabezas y procedemos a dorar las verduras (un poco el jengibre perfumando el aceite, añadimos las chalotas a la mitad, rehogamos y añadimos después zanahoria, hinojo y apio). Rehogamos todo lentamente. Añadimos las cabezas y el resto de las cáscaras que hemos sacado de los cuerpos y las pinzas. Cubrimos de agua y cocemos durante 6 horas. Colamos por estameña, emulsionamos con la mantequilla e infusionamos con la pimienta de timut y una piel de naranja. Pasamos los cuerpos ligeramente por la brasa, aliñamos los cogollos y emplatamos junto con la salsa.





Ultramarino y Zamburiñas con salsa de takoyaki y *beurre blanc* de miso y katsuobushi

Adrian Sehob y Víctor Camargo | Salmón Gurú y Viva Madrid



Ingredientes

Ultramarino

- 50 ml ginebra London Dry
- 10 ml mezcal
- 20 ml manzanilla de Sanlúcar
- 40 ml cordial de lima
- 2 gotas de bíter de ruibarbo
- 20 g queso parmesano

Zamburiñas

- 100 g leche entera de vaca
- 35 g mantequilla
- 15 g pasta de miso blanco
- Sal
- 100 g salsa bulldog
- 20 g zumo de lima
- 10 g pulpa de tamarindo
- 4 zamburiñas frescas
- 5 g copos de *katsuobushi*

Elaboración

Ultramarino

Mezclamos todo según la receta y lo introducimos en las ánforas sumergidas bajo agua de mar. Servimos directamente desde el ánfora en un vaso con hielo y enfriamos haciendo un ligero stir. Crujiente de parmesano: Rallamos el parmesano y lo estiramos en un papel de horno. Horneamos a 160 °C en calor seco durante 7 minutos. Lo servimos con un crujiente de parmesano para elevar los aromas del cóctel, ya que el punto salino del queso parmesano realza la personalidad del cóctel.

Zamburiñas

Para la salsa *beurre blanc*: mezclamos la mantequilla con la leche y cocinamos durante 30 min. a fuego medio hasta que la leche tome una textura más densa. Añadimos la pasta de miso blanco y rectificamos de sal. Para la salsa de *takoyaki*: mezclamos la salsa bulldog con jugo de lima y tamarindo, cocinamos en un cazo durante 10 minutos a fuego medio. Marcamos las zamburiñas a la plancha, añadimos las dos salsas anteriores y decoramos con copos de *katsuobushi*.



Brócoli, kimchi y lima

COMENSALES

4

Alejandro Díaz-Guerra | Taberna Recreo

Esta planta de la familia de las brassicáceas no levanta grandes pasiones entre muchos comensales. El giro que le ha dado Díaz-Guerra con la elaboración que lleva años preparando en Taberna Recreo hace que sea uno de los imprescindibles de su carta.



Ingredientes

- 200 g col china
- 1 manzana verde
- 20 g pimiento rojo
- 1/2 cebolla
- 1 patata pequeña
- 2 limas (zumo)
- 15 g chile en polvo
- 200 ml salsa de soja
- 20 g jengibre rallado
- 30 g azúcar moreno
- 5 ajos machacados
- 3 g sal
- 200 ml vinagre de arroz
- 1 kg brócoli
- 1 l aceite de girasol
- 1 l aceite de oliva virgen suave
- Comino molido
- Sal ahumada y 1 lima

Elaboración

Para la salsa kimchi, picamos la col, la manzana, el pimiento rojo, la cebolla y la patata en trozos. En un bote mezclamos estos ingredientes picados con el resto de la receta y los dejamos durante 24 horas a temperatura ambiente y unos 5 días en la nevera. Colamos estrujando muy bien los vegetales. El jugo resultante será nuestra salsa kimchi. Para el brócoli, cortamos los arbolitos al gusto y los freímos en aceite a 190 °C hasta obtener un ligero color dorado. Retiramos y escurrimos en papel absorbente. A la hora de emplatar, colocamos los arbolitos en un plato, salseamos al gusto con nuestra salsa kimchi y damos unos toques de comino molido, sal ahumada y ralladura de lima.



Alboronía madrileña

Álex de la Fuente | IN-PULSO Restaurante

COMENSALES

6

Esta es su adaptación y recuperación de una receta de origen árabe que, como su nombre indica, fue creada en *Mayrit* (Madrid) en época de los árabes. Esta receta está en desuso excepto en la zona norte de África, donde se cocina con el nombre de *alburuna madhddia* (alboronía madrileña).



Ingredientes

- 1 jarrete ternera blanca
- 2 g sal fina
- 2 l agua
- 500 g fondo oscuro de ternera
- 500 g boletus limpios
- 1 diente de ajo
- 300 g caldo de pollo
- 60 g piñones
- 50 g aceite girasol
- 70 g yema huevo pasteurizada
- 6 hojas hierbabuena
- 2 champiñones pequeños
- Aceite de oliva

Elaboración

Hacemos una salmuera con la sal y el agua y sumergimos el jarrete durante 2 horas. Sacamos y marcamos en una sartén por todos sus lados hasta conseguir un color dorado. Envasamos al vacío con el fondo oscuro y cocemos a 85 °C al vapor durante 12 horas. Enfriamos. Cortamos los boletus y salteamos en sartén hasta que doren. Picamos el ajo y lo doramos, añadimos los boletus, sal y el caldo de pollo y dejamos cocer unos 20 minutos. Trituramos y colamos. Trituramos los piñones con el aceite de girasol y sal, y hacemos una mahonesa con la yema de huevo. Picamos la hierbabuena en tiras finas. Con una mandolina laminamos la parte blanca de los champiñones. Cortamos el jarrete en raciones de 180 gramos, calentamos y lacamos con la salsa. Emplatamos el jarrete poniendo encima la mahonesa de piñones, la hierbabuena, los champiñones laminados y a su lado la salsa de boletus.



Pepito de ternera 2.0 versión asiática

Bárbara Buenache | Primera mujer presidenta ACYRE Madrid

Madrid daba la bienvenida en 1870 a un elegante café de tertulias, el Café de Fornos. Allí se daban cita Pío Baroja o Azorín, entre otros. Este lugar estaba regentado por José Manuel Fornos y su hijo Pepe siempre estaba allí. Para merendar un día, el niño pidió un bocadillo de filete de ternera a la plancha. Los clientes tomaron nota y todos querían un bocata «como el de Pepito». Así nació uno de los platos emblemáticos de la cocina castiza. Buenache nos recomienda el de Castizo, Bar Trafalgar, Santerra o el de Celso y Manolo.



Ingredientes

- 400 g solomillo de ternera limpio
- 2 obleas de papel de arroz
- 1 lámina alga nori
- 50 g aceite de oliva suave
- 255 g salsa de soja
- 1 g aceite de sésamo
- 1 g kimchi
- 1 g agar-agar
- 100 g aceite de girasol
- 10 g mayonesa japonesa
- Brotes gangnam

Elaboración

Picamos fino el solomillo de ternera a cuchillo. Aliñamos con 5 gramos de salsa de soja, kimchi y una gota de aceite de sésamo. Reservamos. Para el pan crujiente de arroz, cortamos las obleas de papel de arroz en forma de triángulo, lo mismo el alga nori, las colocamos una sobre otra y freímos en aceite de oliva suave. Retiramos sobre papel absorbente. Momento de elaborar el caviar de soja. Para ello varillamos 125 g de salsa de soja con el agar-agar a fuego medio durante un par de minutos. Introducimos en biberón. Dejamos caer gotas en aceite de girasol muy frío. Colamos y reservamos. En el montaje del plato, rellenamos con solomillo una tapa crujiente de arroz con nori y cubrimos con otra tapa de pan de arroz con nori crujiente. Colocamos en el plato de presentación y terminamos con mayonesa japonesa, caviar de soja y brotes de gangnam.

COMENSALES

2



Besugo a la madrileña

Javier Goya | Triciclo

COMENSALES
4

Esta receta surgió por pura casualidad: Mahou organizaba un evento de «cocina madrileña revisada» y, de acuerdo con estas premisas, comenzaron a darle vueltas a la opción de darle un giro al Besugo a la madrileña y a todos sus ingredientes.



Ingredientes

- 1 besugo
- 200 g tomate pera maduro
- 3 dientes de ajo
- 1 cayena
- 1 cebolleta fresca
- 1 limón
- 50 g aceite oliva 0,4
- 10 g vinagre manzana
- 10 g salsa soja 1 g panko
- Sal fina
- Sichimi togarashi
- Perejil
- 2 patatas guarnición

Elaboración

Limpiamos y desescamamos el besugo. Cortamos 8-10 láminas de sashimi y conservamos en frío. Para la patata, pelamos y cortamos con la mandolina estilo panadera. La confitamos en el horno durante 25 minutos a 160 °C con cebolleta. En el sofrito pochamos abundante cebolla, ajo picado muy fino y tomates pelados naturales picados. Sofreímos durante 3-4 horas en aceite, con dos o tres cayenas, hasta que se concentre bien el tomate. Corregimos la acidez con un poco de azúcar, si fuera necesario. Reservamos en frío. Pelamos los limones hasta que se descubran los gajos y los sacamos. Cortamos cada gajo en 6-8 dados para situar encima de las piezas de besugo. Extendemos una capa de panko en una bandeja de horno y lo tostamos 5 minutos a 180 °C. Picamos fino perejil. Para las láminas de ajo crujiente, los cortamos con la mandolina, escaldamos en leche dando un hervor. Lavamos las láminas y freímos en aceite de oliva hasta dorar. En el aliño usamos el aceite de los ajos, salsa de soja y vinagre de manzana. Para emplatar, disponemos los ingredientes como en la foto y salseamos con el aliño preparado.



Patatas bravas cremosas de Alejandro

José Luis Martínez | Taberna y Media

Las bravas cremosas de Alejandro las elaboran desde el 2016 en Taberna & Media. En diciembre de 2020 ganaron el Primer Concurso Internacional de Patatas Bravas; desde entonces, es el plato más pedido de su carta. La idea de cómo hacerlas fue de su hijo Alejandro, que tenía tan solo trece años.



Ingredientes

Salsa:

- 50 g aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 25 g harina
- 15 g pimentón dulce
- 3 cayenas
- 150 g tomate frito
- 10 g vinagre
- 500 g caldo de jamón y verduras

Pasta de fritura:

- 350 g agua con gas
- 10 g levadura de panadero
- 200 g harina
- 5 g sal

Patata:

- 500 g patata cocida
- 50 g AOVE y 5 g sal

Elaboración

Salsa:

Juntemos todos los ingredientes, lo batimos y colamos, lo cocemos todo y reservamos.

Pasta de fritura:

Lo juntamos todo en el vaso de la batidora y batimos.

Patata:

Cocemos la patata y la juntamos con la sal, lo pasamos por un pasapurés y le damos forma de esfera, lo pasamos por la pasta de fritura y lo freímos.



Sopa de ajo fino de Chinchón

Miriam Hernández | La Casa del Pregonero

El ajo fino de Chinchón, casi desaparecido comercialmente, fue motor económico de este municipio hasta hace cincuenta años. Hoy, Miriam y mujeres locales recuperan la simiente para que vuelva a estar presente en las cocinas y en casas.



Ingredientes

- 4 cabezas de ajo fino de Chinchón
- 200 g jamón de bodega
- 200 g tocino
- 200 ml aceite de oliva virgen extra
- 50 g pimentón
- 1 barra pan candeal laminado
- 1,5 l agua
- 4 yemas de huevo
- Caviar
- 100 g jamón ibérico
- 1 nuez de mantequilla
- 10 g sucro emul

COMENSALES

4

Elaboración

Pelamos los dientes de ajo y lo cortamos en *brunoise*; lo mismo con el tocino y el jamón. En una *parisién*, echamos un chorro de aceite de oliva virgen extra y añadimos los ajos y freímos. Añadimos el tocino y seguidamente el jamón. Dejamos que suelte la grasa. Añadimos el pan cortado en finas láminas y rehogamos. Añadimos el pimentón, con el fuego apagado y rehogamos. Dejamos madurar esta base durante 3 días en cámara. Con esa misa base, hacemos unas migas mojando y volviendo a rehogar. Corregimos sal y reservamos. En un cazo, echamos el fondo de sopa y añadimos agua y sal; dejamos cocer 2-3 horas. Trituramos y reservamos una parte, que volveremos a reducir y concentrar. Con la otra parte, añadimos una nuez de mantequilla y sucro emul, trituramos y airemos con un aireador. Reservamos. Cortamos unos daditos de jamón ibérico en *brunoise* y reservamos. Pelamos unos ajos, cortamos finamente y freímos. Separamos la yema de la clara de un huevo y sopleteamos ligeramente. Emplatamos: disponemos la crema de sopa de ajo en el fondo, las migas, los dados de jamón y las láminas de ajo. Sobre la crema, la yema de huevo, sobre esta, una cucharada de caviar. Terminamos con el aire de sopa de ajo.



Matrimonio de sardina y anchoa con crujiente de patata

Paco Roncero | Paco Roncero Restaurante

COMENSAL
1

Paco Roncero Restaurante es el dos estrellas Michelin en activo más antiguo de Madrid, ya que la primera la recibieron en 2000 y la segunda, en 2010. Aquí tenemos la receta de un snack con el que inician el menú que rinde tributo a la cocina madrileña.



Ingredientes

- 0,01 l clara de huevo
- Alga nori seca
- 1 oblea de patata
- 0,02 kg ajo
- 0,007 l vinagre de jerez
- 0,008 kg pasta de avellana
- 0,02 kg pan
- 0,125 kg tomate rojo
- 0,008 kg Sam jang
- 0,02 kg ají amarillo
- 0,01 kg cacahuete crudo
- 0,012 kg aguacate
- 0,004 kg tomate rojo
- 0,001 kg cebolleta
- 0,008 kg cilantro fresco
- 0,25 kg sardinas
- 0,05 l vinagre de Jerez
- 0,08 kg sal fina
- 4 anchoas
- AOVE

Elaboración

Rellenamos la parte interior del crujiente de nori y patata con la crema de aguacate. Escurremos los lomos de sardina y las trenzas de anchoa sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite. Colocamos el lomo de sardina sobre cada crujiente de nori y patata. Situamos en paralelo del lomo de sardina la trenza de anchoa. Ponemos cinco puntos de crema de romescu al lado de la sardina y terminamos con 3 flores de aliso blanco.



Croqueta de pato Pekín

Rafael Bérghamo | Kuoco 360

CROQUETAS

70

Esta receta es un entrañable recuerdo de sus viajes a China, donde quedó cautivado por la riqueza de sus sabores y la maestría culinaria de su gente. Inspirado por esta experiencia, decidió coger esos matices asiáticos y fusionarlos con un plato tradicional español, creando una combinación de culturas en cada bocado.



Ingredientes

- 870 g leche fresca
- 200 g nata
- 300 g *demi-glace* de pato reducida
- 600 g guiso de pato confitado (muslos)
- 22 g sal
- 3 g pimienta blanca
- 115 g harina
- 115 g mantequilla
- 40 g aceite de girasol
- 80 g cebolla blanca
- 160 g salsa Hoisin

Elaboración

En una olla sofreímos a fuego suave la cebolla junto con el aceite. Por otro lado calentamos en otra olla la leche junto con la salsa Hoisin, la sal y la pimienta, sin que llegue a hervir. Al estar la cebolla ligeramente dorada haremos el *roux* (harina más mantequilla) en la misma olla, cocinaremos a fuego medio hasta obtener un *roux* ligeramente tostado con olor a avellanas. En ese momento, agregaremos la leche que tendremos previamente calentada y batiremos enérgicamente hasta lograr una bechamel perfecta sin ningún tipo de grumos. Posteriormente, agregamos el guiso de pato y la *demi-glace*, y seguimos batiendo hasta que esté completamente incorporado en la bechamel. Por último, agregamos la nata previamente calentada y seguimos cocinando la mezcla por 20-25 minutos más. Sacamos la mezcla de la olla, la estiramos en una bandeja y la tapamos con papel film a piel. La dejamos fuera de la nevera hasta enfriar y luego la guardamos en la nevera hasta el día siguiente. Al día siguiente haremos bolitas de aproximadamente 35 gr cada una y empanaremos pasando por harina, huevo batido y panko. Freímos a 180 °C hasta dorar.



Bocata de calamares

Ricardo Sanz | Ricardo Sanz Wellington

COMENSALES

2

Como lugares icónicos donde tomarse esta receta popular no puede faltar la plaza Mayor, sentados en una terraza con uno de estos bocatas y una cerveza. Para tomar una buena cerveza, le gusta mucho la cervecería Oldenburg, con muchísimas referencias. El Mercado de Vallehermoso es uno de los lugares preferidos de Sanz para comprar producto.



Ingredientes

- Calamar
- Harina frita
- Pan tostado
- Lima
- Sal
- Maldón
- AOVE
- Soja

Elaboración

Limpiamos el calamar, la pluma y la telilla por dentro y por fuera, racionamos y congelamos durante 24 horas para romper fibras. Cortamos muy fino, piezas casi transparentes. Por otro lado freímos masa de tempura y reservamos. Emplatamos harina frita simulando el rebozado, ponemos encima el calamar y añadimos el pan tostado. Po encima rallamos lima, sal al gusto, aceite de oliva y soja.



Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Juanma Muñoz

Del Kiosco de La Alameda en Brihuega, recomienda dos puestos del Mercado de la Cebada: carnes selectas de Carnicerías Flandes y Frutas Bejarano Gourmet.

Carlos Sierra

Es fan del Mercado de Barceló, allí compra las verduras de temporada en Entre Col y Col y elige entre una gran variedad de cervezas artesanas en el espacio Hop Hop Hurrah.

Alejandro Sánchez

Chef y asesor gastronómico, es fan de la ganadería propia de Vaca Negra y siempre elige su carne ecológica de raza avileña en el Mercado de Vallehermoso.

Ignacio Sánchez-Sicilia

Propietario de Taberna del Chato, recomienda La Casa del Jamón del Mercado Doña Carlota. Y muchos más.

David González

Jefe de Cocina del Restaurante La Lonja, elige las aves que cocina en el puesto de los Hermanos Gómez Ortiz del Mercado de Vallehermoso.

Manuel González

Propietario del restaurante La Tortilla Madrid y ganador del Concurso de la Mejor Tortilla de Madrid, acude siempre a hacer la compra al Mercado de Las Ventas, donde destaca las carnes de Carlos Sancayo y el pescado de Pescadería Reyes.

José Luque

Chef ejecutivo del Hotel Westin Palace, argumenta que le gusta recorrer el Mercado de Tirso de Molina y allí elegir productos de temporada.

José Ramón Casado

Cocinero del Restaurante Licinia, elige siempre las carnes en la Carnicería San Cayo del Mercado de Las Ventas.

Carlos Sierra y Carlos Valenti seleccionando verdura de temporada junto al dependiente del puesto Entre Col y Col del Mercado de Barceló.



PRODUCTOS
VEGETALES
BIO
Y ECOLOGICOS
PRODUCCION
SOSTENIBLE







LAS MÍTICAS

Mítico, mítica: que es muy famoso y sobresale entre los de su género hasta tal punto que ha entrado a formar parte de la historia o se ha convertido en un modelo. Tras la definición de la RAE de lo que significa el adjetivo mítico, tengo la gran responsabilidad de construir la introducción de esta parte del libro. Mas allá de lo que significan las recetas que nos vamos a encontrar, me gustaría mitificar las personas o los personajes que están detrás de ellas. Personas que, por su implicación, humanidad, sinceridad, complejidad y sencillez al mismo tiempo, trasladan a un plato una forma de entender el oficio. Ya sea a través del producto, de la técnica o bien a través de la experiencia que nos quieren hacer vivir en sus establecimientos. Cocineros que pasan sus conocimientos a sus brigadas, y no solo hablamos de cocina, sino de vida, punto este muy necesario para que los mitos perduren, porque, más allá de lo que su oficio significa, hay toda una experiencia vital que ayudará a forjar las personalidades, los conocimientos y, en definitiva, una educación. Para que algo se mitifique necesita historias que como juglares pasan de unos a otros a través de la palabra o la escritura. La palabra de sus brigadas, compartiendo unas cervezas y recordando servicios y momentos con otras brigadas, generando esos mitos y leyendas, de cada casa, de cada cocinero, de cada servicio. La palabra del comensal, produciendo esa cascada de expectativas que todos debemos cumplir. La escritura de los periodistas gastronómicos que trasladan con su pluma la experiencia vivida, haciendo que el mito perdure y trascienda al cabo de los tiempos. Por todo ello e ir cerrando, solo me queda decir: Gracias, por esas historias, y por haberos convertido en modelo. Larga vida a la cocina.

Julio Miralles
Cocinero

Huevo en sartén sobre *mousse* de hongos y trufa fresca

Abraham García | Viridiana

COMENSALES
4

Corría el año 1978 cuando Abraham García encendía por primera vez los fogones de Viridiana. Amante del cine, la mítica obra de Luis Buñuel dio nombre al restaurante. Es el cocinero al que muchos atribuyen el mérito de ser el padre de la cocina fusión en España y ha sido maestro del «mejor chef del mundo»: Dabiz Muñoz. La receta de este libro lleva cuarenta y tres años en su carta; sirve unas dos mil al año.



Ingredientes

- 8 huevos
- 200 g de hongos *Boletus pinicola* o *Boletus edulis*
- 50 g trufa negra fresca
- 100 g hígado de pato fresco o *micuit*
- Un chorrito de Pedro Ximénez
- 1 dl nata líquida
- 2 escalonias
- Aceite de oliva virgen extra
- Pimienta blanca
- Sal gorda

Elaboración

Pochamos en poquito aceite las escalonias bien picadas y salteamos sobre ellas los hongos. Lo rehogamos algunos minutos antes de añadir el *foie* y lo removemos un poco más. Lo premiamos con un chorrito de Pedro Ximénez y, casi de inmediato, añadimos la nata líquida. Salpimentado, lo dejamos cocer lentamente no más de 10 minutos. Trituramos y emulsionamos la mezcla con la *túrmix* y comprobamos la sazón antes de pasarla definitivamente por nuestro colador más fino. Impregnamos de aceite gastadas sartenes de hierro individuales y cuando comiencen a humear sobre el fuego disponemos en ellas un par de huevos que, apenas cuajados, terminaremos bajo la parrilla del *grill* o con un golpe de horno. Ya en la mesa, que caiga sobre ellos un relámpago de sal Maldon antes de que los enlutezca un eclipse de trufa.



¿Cuánto es una oreja? 60 minutejos

Agustín Herrera | Ganador Certamen Nacional 2017

Este plato es una versión del típico bocadillo de minutejos, que se encuentra en La Casa de los Minutejos en la calle Antonio Leyva, 19. Para hacer este plato en casa, se pueden comprar los minutejos en mercados, como el Mercado de Chamartín.



Ingredientes

- 1 kg oreja
- 2 l agua
- 6 ud. clavo
- 20 granos pimienta negra
- 2 hojas laurel
- Sal
- Aceite 30 gr
- 1 ajos
- 1/2 cebolla
- 25 g pimentón dulce
- 25 g pimentón picante
- 25 g harina
- 500 g caldo de jamón
- Sal fina
- 100 g mahonesa
- 75 g salsa brava
- 4 rebanadas pan brioche
- Brotes de cilantro
- Sal Maldon
- Pensamientos

Elaboración

Cocemos todos los ingredientes de la terrina durante 4 horas. Cuando la oreja esté blanda, sacamos del caldo y ponemos en un molde rectangular, ponemos peso encima y enfriamos 24 horas. Cortamos en cortafiambres en lonchas finas, para el montaje calentamos 20 segundos en microondas. Para la salsa brava, realizamos un sofrito en el aceite con las verduras y el pimentón, añadimos la harina y cocinamos. Añadimos el caldo y cocemos 1 hora, rectificar de sal. Para la mahonesa de brava, mezclamos la mahonesa con la brava y reservamos en manga. Cortamos el pan en lingotes rectangulares, tostamos por todos los lados, cubrimos la parte superior con salsa brava, encima la oreja y 2 puntos de mahonesa. Terminamos con brotes de cilantro, sal Maldon y pensamientos.





Torreznos de Tres por Cuatro

Álex Marugán | Tres por Cuatro

En Tres por Cuatro compran las pancetas en la carnicería Hermanos Gómez; les conocen de su época en el Mercado de Torrijos, les dejaban adobar y orear las pancetas en sus cámaras. Les gustan los torreznos de La Raquetista, Claxon, Taberna y Media y Santerra.



Ingredientes

- 1 panceta de 6 kg
- 2 g de ajo en polvo
- 2 g de orégano seco
- 5 g de sal fina
- 30 g de pimentón picante
- 50 g de pimentón dulce
- 200 ml de agua
- 150-200 ml aceite de oliva

Elaboración

Lo primero es preparar el adobo haciendo la mezcla de las especias con el agua. Una vez que lo tenemos preparado, vamos a untar la panceta con él hasta tenerla totalmente cubierta y la colgaremos en la cámara con algo debajo para que vaya cayendo el agua. Si nos ha sobrado adobo, según vaya secando la panceta la iremos embadurnando con más hasta que terminemos con él. Terminado el adobo, dejaremos secar la panceta entre 3 y 4 semanas para conseguir un oreado óptimo. Cuando tenemos la panceta en el punto que la necesitamos, la vamos a meter en una Gastronor con un dedo de altura de aceite de oliva y la vamos a cocinar durante 3 horas a 140 °C. Cocinada, la escurriremos del aceite y la meteremos a enfriar al menos por 12 horas. Tras este proceso, la limpiaremos de las zonas intercostales y de los bordes, que serán las zonas más duras y, por lo tanto, menos interesantes, y después de haberla perfilado, procederemos a cortarla en cubos de unos 3 centímetros de grosor y lo pasaremos unos 3 minutos por la freidora a 190 °C. Escurriremos en papel absorbente, ponemos sal y listo.





Pisto manchego

Antonio Arias | Taberna Úbeda

COMENSALES

4

El pisto manchego es una receta que cada comunidad autónoma hace suya variando algún ingrediente, una de las preparaciones más conocidas del recetario tradicional español. Un plato que surge de la necesidad de aprovechar al 100% todo lo que salía de la huerta.



Ingredientes

- 1,5 kg tomates maduros
- 2 cebollas dulces medianas
- 2 calabacines
- 2 berenjenas
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada pimentón dulce
- 70 cl AOVE
- Sal al gusto

Elaboración

Confitamos las cebollas. A continuación, incorporamos los calabacines cortados, las berenjenas y los dientes de ajo, y sofreímos todo lentamente hasta poder introducir los tomates cortados en tacos gruesos. Incorporamos sal y lentamente cocinamos todo durante media hora. Dejamos reposar unos minutos. Mientras, freímos uno o dos huevos. Emplatamos el pisto y colocamos por encima los huevos.



Raya a la mantequilla negra

Carlos Torres | La buena vida

Esta receta es el plato más emblemático de la carta del local avalada por largos años de trayectoria. Es una receta clásica francesa que fue introducida en Madrid por el mítico restaurante La Gastroteca de Stéphane y Arturo en los años ochenta.



Ingredientes

- 250-300 g raya
- Mantequilla
- Vinagre de vino tinto
- Sal
- Perejil fresco
- 12 alcaparras
- 3 patatas *ratte*

Elaboración

Cocemos la raya en abundante agua con sal unos 10 minutos. Una vez cocida, retiramos la piel y la dejamos en el plato en el que se va a emplatar. En un cazo aparte se va tostando la mantequilla, removiendo con una varilla, teniendo mucho cuidado de que no se queme. Cuando adquiera un ligero tono dorado, añadimos vinagre de vino tinto y las alcaparras, que se cocinan hasta que estén fritas. No paramos de remover. Al final añadimos perejil fresco picado y servimos la salsa por encima de la raya. Se acompaña de unas patatas *ratte*, previamente hervidas y rehogadas en mantequilla.





Boquerones en vinagre al estilo madrileño

Carlos Valentí y Enrique Valentí | Hermanos Vinagre

COMENSALES
4

Las barras de bar son santo y seña madrileña y estos locales, cuyo nombre ya pone sobre aviso a nuestro sentido del gusto, se han convertido en lugar de peregrinaje para los amantes de escabeches, ahumados y gildas, a los que los Valenti han dado un giro de tuerca servidos de una forma más que original y con materia prima excepcional. Los hermanos recomiendan los boquerones en vinagre de La Dolores.



Ingredientes

- 500 g boquerones gordos
- 1 l vinagre de vino
- 1 dl aceite virgen arbequina
- 8 aceitunas gordal
- 8 piparras
- Sal
- Laurel

Elaboración

Evisceramos los boquerones, quitamos la cabeza, las espinas, lavamos y reservamos. Para la marinada: llevamos a ebullición el agua y el laurel e infusamos durante 2 horas como mínimo. Mezclamos con el vinagre y la sal. Introducimos los boquerones en la marinada y dejamos el conjunto dentro de la cámara durante 7-7,5 horas dependiendo del tamaño del boquerón. Sacamos los boquerones de la marinada, escurrimos e introducimos en AOVE para conservarlos.



Tortilla de Betanzos

Carmen Carro | Taberna Pedraza

La tortilla de la fotografía es la número 73.409 de su contador de tortillas que suma desde el 10 de abril de 2014, cuando abrieron en el local de la calle Ibiza. Hoy, ya en la calle de Recoletos, Santiago Pedraza y Carmen Carro continúan sumando a su contador de tortillas y sirviendo uno de los cocidos más especiales de Madrid.



Ingredientes

- 300 g patata agria
- 5 huevos medianos frescos gallinas camperas
- 2 pizcas de sal
- Aceite de girasol (para freír y para manchar sartén cuando se cuaje la tortilla)

Elaboración

Pelar y cortar las patatas en cuadraditos de 2-3 mm. Freír en abundante aceite de girasol. Cuando tengan textura de patata frita sacar del aceite. Batir 5 huevos medianos, dos pizcas de sal y añadir las patatas fritas. Verter en la sartén y dar vueltas hasta cuajar los dos lados. Servir y tomar recién hecha.





Rabo de toro estofado

COMENSALES

4

José Abad Rojas | Casa Alberto

Entre las mágicas calles del Barrio de las Letras, encontramos esta taberna histórica con casi doscientos años de antigüedad, Casa Alberto, fundada en 1827. No es un local más. Se encuentra en el mismo edificio en el que Miguel de Cervantes vivió durante un tiempo y escribió dos de sus obras maestras: la segunda parte de *El Quijote* y *Los trabajos de Persiles y Segismunda*. La especialidad es el rabo de toro estofado, considerado uno de los mejores de todo Madrid.



Ingredientes

- 3 kg rabo
- 5 l vino tinto con cuerpo preferiblemente de Madrid
- 1 cabeza de ajo
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 1 nabo
- Orégano
- Tomillo
- Pimienta negra
- Pimentón dulce
- Cayena
- Nuez moscada
- Sal

Elaboración

Marcamos los trozos de rabo, previamente cortados por la coyuntura, con un poco de aceite de oliva. Después, en ese mismo aceite, sofreímos las verduras hasta conseguir que estén pochadas y agregamos el vino tinto y los trozos de carne. Sazonamos a fuego medio, lo ponemos a cocer hasta conseguir que esté hecho, lo sacamos, trituramos la verdura y dejamos reducir hasta conseguir una salsa con cuerpo y sabor.



100% Madrid!

José Fco. Luque | The Westin Palace Madrid



Esta tapa fue ganadora en el XII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Valladolid 2017 en la categoría de Tapa Más Tradicional.



Ingredientes

- 1 kg gallinejas y entresijos
- 1 cebolla y 3 ajos
- 1/2 zanahoria y 1/2 puerro
- 3 dientes de ajo
- Laurel y hierbabuena
- 10 bolas pimienta negra
- 5 clavos de olor
- 0,2 l vinagre de vino
- 2 l aceite de girasol
- 1 cl aceite oliva virgen
- 3 g pimentón picante
- 2 huevos
- 50 g harina de almorta
- 15 g azúcar
- 3 g impulsor
- Hojas de capuchina
- 3 cebollitas encurtidas
- 100 g garbanzo cocido
- 20 g pimentón dulce
- 100 g alioli
- 100 g salsa Sriracha
- 100 g salsa Hoisin
- 100 g alcaparrones
- Polvo de aceituna negra

Elaboración

Lavamos las gallinejas y entresijos en agua fría. En una marmita, con agua hirviendo y vinagre, blanqueamos las gallinejas y entresijos 5 minutos; tiramos ese agua y volvemos a lavar en agua fría. Colocamos de nuevo la marmita al fuego, para elaborar un caldo corto con la cebolla pinchada con los clavos, pimienta negra, zanahoria y laurel. Dejamos cocer e incorporamos las gallinejas y entresijos hasta que estén tiernos. Escurrimos bien y secamos para quitar toda el agua posible. Reservamos. Freímos en abundante aceite de girasol hasta que estén muy crujientes. Para elaborar el pan de almortas, en una sartén añadimos aceite de oliva virgen extra y los ajos y dejamos dorar. Retiramos. Incorporamos la harina de almortas y la tostamos bien en el aceite, espolvoreamos con el pimentón y doramos sin que se queme. Añadimos agua fría y mezclamos bien para quitar los grumos, cocemos 5 minutos. Dejamos atemperar. Mezclamos con el huevo, azúcar e impulsor. Metemos en un sifón y añadimos 2 cargas de gas. Cocemos al microondas en un vaso de plástico perforado 2 minutos, dejamos enfriar. Cortamos del tamaño necesario y secamos al horno. Será la base de nuestra tapa. Montamos una tapa armoniosa, como en la foto.



Espárragos, huevos y sus novelas

Juan Pozuelo | Embajador Alimentos de Madrid 2023

Es un honor para Pozuelo, como embajador de los alimentos de Madrid, rescatar un plato con influencias del maravilloso Siglo de Oro; además, hacerlo con alimentos con sello M Producto Certificado. No se puede olvidar que la cultura de Madrid se entrelazaba en las mesas de fondas con sonetos, viandas y vinos.



Ingredientes

- 4 huevos de gallinas camperas de Madrid
- 1 manojo de espárragos de Aranjuez
- 1 tomate maduro
- 100 cl de caldo de verduras
- 1 yema para la mahonesa
- Cebollino fresco
- AOVE de Madrid
- Sal
- Limón

Elaboración

Cocinamos el huevo en horno de vapor a 63 °C durante 30 minutos. Enfriamos y reservamos con cáscara hasta romper sobre la tosta. Blanqueamos las yemas de espárragos en caldo de verduras durante 1 minuto. Enfriamos y reservamos. Trituramos y colamos el tomate. Dejamos reposar y emulsionamos sobre él con AOVE. Ponemos a punto de sal. Mezclamos cebollino, aceite y sal y trituramos dejando un aceite denso. Montamos una mahonesa tradicional con yemas, aceite, sal y limón. Montamos el plato colocando una tosta de pan con láminas de espárragos marinados en crudo con AOVE, colocamos encima el huevo, en el plato las yemas de espárragos con las distintas emulsiones.





Albóndigas con millo

COMENSALES

4

Juanjo López | La Tasquita

En Madrid se comen buenas albóndigas en Lakasa, donde la carne es excelente; también, en Taberna Úbeda, donde la salsa invita a mojar mucho pan. Cachivache es otro espacio donde la albóndiga es la reina gracias a su particular salsa Périgueux. López usa el millo como toque distinto y homenaje a Canarias.



Ingredientes

- 400 g carne cerdo picada
- 400 g carne ternera picada
- 400 g granos millo
- 4 yemas de huevo
- 4 tomates maduros
- 4 cebollas
- 8 rebanadas de pan
- 6 dientes de ajo
- 1 manojo de perejil
- 200 g almendra troceada
- Harina
- Aceite
- Pimienta
- Sal

Elaboración

Cocinamos los granos de millo, escurrimos y reservamos. Batimos las yemas de huevo y mezclamos con las carnes y la miga de pan remojada y escurrida. Picamos el perejil, el ajo y la mitad del millo. Incorporamos este majado a la mezcla y salpimentamos. Formateamos las albóndigas y las enharinamos. Freímos las albóndigas en la freidora, escurrimos bien y ponemos en la cazuela. En una sartén sofreímos la cebollas bien picadas junto con los tomates troceados. Incorporamos este sofrito a la cazuela de las albóndigas. Añadimos agua hasta cubrirlas y cocemos durante 10 minutos. Freímos hasta dorar la almendra picada, escurrimos y añadimos junto con el millo restante a la salsa.



Morcillo de ternera estofado

Julia Bombín | Bar Asturianos

Esta taberna, que congregó en su momento a los serenos del barrio de Chamberí, cuenta con varias recetas que piden a gritos mojar pan con cada bocado. Doña Julia es el alma del restaurante, una institución guisandera con nombre propio y la matriarca que lleva más de 50 años cocinando y aprendiendo un oficio del que es casi imposible jubilarla. A su lado, sus dos hijos, Alberto y Belarmino, redondean la experiencia acompañándola con los vinos y gestionando barra y sala.



Ingredientes

- 1 kg morcillo de ternera
- 4 zanahorias
- 1 cebolla grande
- 4 dientes de ajo
- 2 pimientos verdes
- 200 ml vino blanco
- 1 cucharada sopera pimentón dulce
- 20 ml tomate frito
- Unas ramitas de laurel
- AOVE

Elaboración

Ponemos un chorro de aceite de oliva virgen extra en una olla. Rehogamos la cebolla, las zanahorias y los pimientos verdes, y lo dejamos a fuego lento durante 10 minutos. Después añadimos el tomate frito y el pimentón dulce. A continuación, agregamos el morcillo y el ajo, y volvemos a rehogar durante 10 minutos. Por último, añadimos el vino blanco, el laurel, lo cubrimos con agua y lo dejamos cocer durante 2,5 horas. Unas patatas fritas son una excelente elección para acompañarlo.



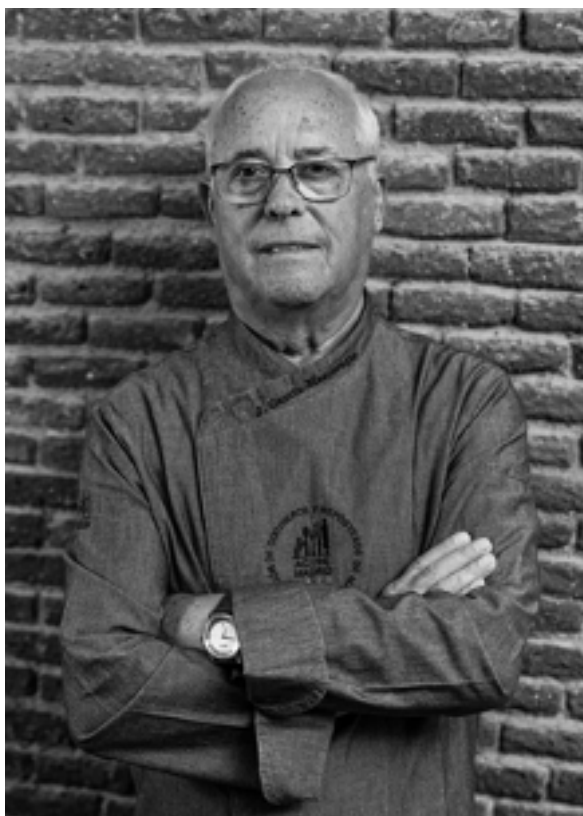


Codorniz en escabeche

COMENSALES
4

Julián G. Mascaraque | Maestro ACYRE Madrid

Puerro, cebolla, ajo, vinagre, laurel... son solo algunos de los ingredientes de un buen escabeche. Se desconoce quién lo preparó por primera vez, pero sí cuando apareció redactada la receta: año 1222, en el libro Kitab al-Tabig, de Muhamad bin Hasan al-Bagdadi.



Ingredientes

- 8 codornices
- 3 zanahorias
- 1 cebolla tierna
- 3 puerros
- 1 cabeza de ajos
- Hojas de laurel
- Ramitas de tomillo
- Pimienta en grano
- Sal
- 3 dl vinagre
- 4 dl aceite de oliva
- 2 copitas Jerez seco

Elaboración

Una vez limpias las codornices, las salpimentamos y las metemos en varios tarros con los ajos fileteados, la parte blanca de los puerros, así como las zanahorias, todo cortado al bias en trozos grandes. Añadimos el laurel, el tomillo y los granos de pimienta. Repartimos el vinagre, el Jerez y el aceite entre los tarros (nunca deben quedar llenos del todo para que haga bien el vacío). Tapamos y cerramos los tarros. Todo se hace en crudo. Ponemos dentro de una marmita honda los tarros, los cubrimos bien de agua, dos dedos por encima de los tarros, y los dejamos cocer durante 50-60 minutos a fuego lento. Los dejamos reposar y, una vez fríos, los metemos en la nevera durante varios días para que el escabeche tome bien los aromas del escabechado (se pueden dejar varias semanas en la nevera). Para servirlos, los deshuesamos acompañadas de su propia guarnición. Decoramos a gusto de nuestra imaginación.



Sopa de melón de Villaconejos

COMENSALES

8

María Jiménez | Mujeres en Gastronomía

La madre de María, Asunción Latorre Montalvo, profesora de la Escuela de Cocina Alambique, hacía esta receta todos los veranos cuando empezaban en agosto los melones de Villaconejos. Es una sopa refrescante y diferente para los días calurosos de verano. Para ella, la bebida de los recuerdos de su infancia.



Ingredientes

- 1 melón muy maduro sobre 1,5 kg (ojo, los melones de Villaconejos nunca son más grandes de los 2,5 kg)
- 1 l nata
- 3 cucharadas soperas de *kétchup*
- 3 cucharadas soperas de mayonesa
- 3 cucharadas soperas de vino Málaga Virgen
- 1/4 kg jamón serrano picadito
- Pimenta de cayena
- Salsa perrins
- Sal
- Menta y bolitas de melón para decorar

Elaboración

Pelamos el melón, sacamos toda la pulpa y la ponemos en un bol en cuadraditos (tiene que quedar como 4 tazones de desayuno llenos), dejamos un trozo para sacar bolas para la decoración. Le añadimos todos los ingredientes, excepto el jamón. Lo batimos en un procesador (batidora) hasta que esté totalmente disuelto el melón. Si lo quieres más fino, lo puedes pasar por chino o colador. Lo metes en nevera 24 horas para que esté muy frío o un cuarto de hora en el congelador. Se sirve con los trocitos de jamón por encima, decoramos con bolas de melón y menta.



Escabeche de caballa

Marian Reguera | Verdejo Restaurante y Tabanco

Los escabeches son su identidad, una técnica que Marian conoce bien gracias a su madre y que ha perfeccionado con procesos de alta cocina. Escabechan lo que les viene en gana, pescados o carnes al vaivén de las temporadas. En su casa se saborea una cocina ácida y aromática.



Ingredientes

- 4 caballas
- 1 l de AOVE
- 3 dl vinagre de Jerez
- 3 dl vinagre de vino
- 3 dl vino blanco
- 3 dl agua
- 2 ajos
- 2 cebollas
- 2 zanahorias
- 4 hojas de laurel
- Sal
- Pimienta

Elaboración

Limpiamos las caballas, las abrimos en lomos, desespina- mos y doramos en aceite bien caliente por ambos lados. Cortamos las cebollas y las zanahorias en juliana, las pochamos junto con el ajo. Cuando estén pochadas, añadimos el vino blanco y lo dejamos cocer 10 minutos. Añadimos los vinagres y dejamos cocer otros 20 minutos. Añadimos el agua, el laurel y sazonomos, volvemos a cocer 20 minutos y dejamos enfriar. Una vez reposado el escabeche, introducimos las caballas. Consumimos a partir de las 24 horas.





Verduras en escabeche

COMENSALES

4

Pepa Muñoz | El Qüenco de Pepa

Comenzó a trabajar siendo una niña en el negocio familiar, hasta que en 2003 se lanzó a montar su restaurante El Qüenco de Pepa, junto a su socia Mila Nieto, centrado en la cocina tradicional española. Su máxima es controlar el origen del producto cuidando siempre la sostenibilidad, respetando las temporadas. Aquí el producto estrella son los tomates ecológicos cultivados en su propio huerto de unas semillas condenadas por «improductivas» que ella rescató.



Ingredientes

- 1/2 brócoli
- 1/2 coliflor
- 1 calabacín
- 4 pencas de acelgas
- 1 zanahoria
- 3 dientes de ajo
- 2 cebollas
- Orégano
- Vinagre
- Vino blanco
- Agua
- Sal
- AOVE
- Harina
- Huevo
- Pimienta negra en grano
- Piparras

Elaboración

Limpiamos bien todas las verduras y las escaldamos con agua y un poquito de sal. Rebozamos las verduras: pasamos por harina, después por huevo y las freímos. Por otro lado, en una sartén ponemos aceite y rehogamos la cebolla y un poco de ajo laminado. Añadimos orégano. Una vez que está rehogado, añadimos las verduras rebozadas y le echamos una cantidad de agua, una cantidad de vinagre de vino y 2 vasos de vino blanco (el doble). Tapamos y dejamos 10 minutos a fuego bajo. Destapamos y dejamos otros 10 minutos a fuego fuerte para que nos reduzca el caldo. Cogemos las piparras frescas y las freímos y se las ponemos encima para decorar sobre las verduras escabechadas. También se pueden poner las piparras en vinagre si no tenemos frescas.



Tortilla vaga

Sacha Hormaechea | Botillería y Fogón Sacha

Rafael Moneo, arquitecto, tiene la culpa de esta receta. Pedía al cocinero que le hiciese un revuelto de perretxikos como el que comía de niño. Tenía que ser un revuelto poco cuajado, con gusto de sartén de hierro. El cocinero nunca acertaba hasta que hizo una tortilla solo por un lado para que cogiera ese toque de sartén, con ese gusto que Rafael añoraba, sin que el huevo se cuajara por el otro lado. Lo probó y dijo: «Esto sí me recuerda a lo que tomaba en mi casa». Sacha bautizó la receta como tortilla vaga, «porque es para vagos: no le tienes que dar la vuelta».



Ingredientes

- 4 huevos
- 1 patata agria mediana
- 1 puerro
- 8 piparras
- 1 morcilla de ibérico
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra
- Perejil (opcional)

Elaboración

Pelamos y cortamos con una mandolina la patata en finas láminas y freímos como su fuesen patatas chips. Limpiamos el puerro y cortamos finamente para seguidamente pochar en una sartén con aceite de oliva. Finalmente batimos 4 huevos, añadimos sal e incorporamos las patatas en el bol con el huevo batido. Incorporamos el huevo y las patatas a una sartén de 20 centímetros de diámetro previamente templada con una base de aceite. Dejamos que cuaje la parte inferior lentamente. Una vez cuajada, la pasamos a un plato y esparcimos el puerro por toda la superficie, añadimos la morcilla cortada en láminas finas, colocamos 8 piparras encima de la tortilla y rociamos con un poco de aceite de oliva virgen extra. Terminamos con perejil picado.





Escalope Armando

Santiago Redruello | La Ancha

COMENSALES
4

Este plato se remonta a 50 años atrás, en honor a un cliente llamado Armando que nunca quedaba saciado con la milanesa. El cocinero decidió prepararlo en una paella, quedando gigante, crujiente y jugoso.



Ingredientes

- 4 filetes de tapa de ternera blanca de 200 g
- 400 g cebolla
- Harina de trigo
- Aceite de oliva 0,4
- 1,5 kg patata Monalisa
- 100 g cebolla
- 80 g pimiento verde
- 80 g pimiento rojo
- 850 ml AOVE (0,4)
- 180 ml vino blanco
- 400 ml agua
- 20 g sal
- 150 g mantequilla
- 4 cogollos de Tudela
- 4 huevos
- Harina
- Pan rallado
- AOVE
- Sal

Elaboración

Trabajamos la carne con la ayuda de una espalmadera con golpes suaves hasta romper las fibras y el filete quede muy fino —el Armando debe medir unos 40 centímetros—. Cortamos la cebolla en rodajas de 1 centímetro, separamos los aros y los pasamos por harina. En una sartén con aceite a 160 °C empezamos a freír los aros y cuando se ablanden subimos el fuego al máximo para dorarlos. Sacamos la cebolla y la ponemos sobre papel para quitar el exceso de grasa. Precalentamos el horno a 200 °C. Pelamos las patatas y las cortamos en rodajas medio centímetro. Cortamos los pimientos rojos y verdes en julianas. Ponemos las verduras en una bandeja de horno con el aceite, el vino, el agua y la sal, y horneamos 50-60 minutos. Cuando estén blandas, retiramos el líquido, incorporamos la mantequilla y doramos 10-15 minutos a 180 °C. En una paella de 50 centímetros calentamos 2 centímetros de aceite a fuego fuerte. Salamos los escalopes, los pasamos por harina, huevo y pan rallado, apretando bien y damos unos golpes secos. Freímos el escalope en la paella y cuando los bordes empiecen a dorarse le damos la vuelta con unas pinzas y la ayuda de un plato.



Pichón asado con gyozas y portobello al oloroso

Saúl Sanz | Restaurante TreZe

Este plato es un clásico de la cocina en TreZe. Les gusta cocinar aves y por ello siempre se dejan caer por el Mercado de Vallehermoso y siguen los consejos de los hermanos Gómez Ortiz, Antonio e Higinio: «Todo cambia cuando los conoces».



Ingredientes

- 4 pichones de Bresse
- 3 puerros (2 fondo, 1 relleno)
- 2 zanahorias
- 200 g portobello
- 175 ml oloroso
- 16 obleas masa gyoza
- Sal en escamas

Elaboración

Lo primero, limpiamos los pichones, separamos las pechugas y los traseros, evisceramos el pichón y reservamos las carcasas. Realizamos el fondo de pichón con verduras y oloroso, cubrimos con agua y cocinamos 4 horas; colamos y reducimos a un tercio. Por otro lado, rehogamos el puerro y el portobello picado para guisar los traseros de pichón y cocinamos hasta que esté tierno, deshuesamos y ya tenemos el relleno para las gyozas. Rellenamos y hacemos los pliegues. Las pechugas del pichón las marcamos en una sartén por la zona de la piel y un poco por la zona de la carne. Emplatamos colocando las gyozas en el fondo del plato, las pechugas partidas al medio, ponemos sal en escamas y salteamos con el fondo.



Lubina en hojaldre

Sergio de la Plata | Mandarin Oriental Ritz

COMENSALES

2

Plato tradicional de antaño donde se encontraba entre los favoritos de la clientela del Ritz. Uno de los lugares favoritos de este chef para buscar ingredientes es el Mercado de Maravillas, de grandes dimensiones, especialista en todo tipo de productos.



Ingredientes

- 2 kg de lubina
- Hojaldre estirado
- 50 g vinagre de vino blanco
- 50 g vino blanco
- 1 huevo entero más 1 yema (73 g)
- 16g estragón
- 166 g mantequilla
- 40 g de salsa de tomate
- 1 g de sal
- 100 g perlas de cocidas
- 50 g caldo de marisco
- 4 hebras de azafrán
- 1 g ajo picado
- Perejil picado
- 200 g chalota
- 200 g champiñón
- 7 g perejil fresco picado
- 7 g estragón fresco picado
- 130 g mantequilla

Elaboración

Limpiamos y desespinaamos la lubina, obteniendo un lomo de 500 gramos totalmente limpio. Para la *duxelle*, cocinamos el conjunto de ingredientes y reservar. Estiramos el hojaldre y cortamos con la forma del pescado con 1 centímetro de más para que luego pueda sellar. Untamos la *duxelle* de relleno. Colocamos encima el lomo de lubina previamente sazonado. Volvemos a poner otro hojaldre del mismo relleno encima previamente untado de la *duxelle*. Pintamos de huevo batido y horneamos con horno precalentado a 200 °C durante 20 minutos. Para las perlas de marisco, cocemos en abundante caldo de marisco. Una vez cocidas, regeneramos con el resto de los ingredientes. Para la salsa Choron, confeccionamos una salsa holandesa montando el huevo y emulsionando con la mantequilla clarificada. Incorporamos poco a poco el resto de ingredientes.



Tortilla de patata

Víctor M. Díaz | La Ardosa

COMENSALES

4

La creadora de esta receta es Conchita Marfil, madre de Ángel Monje y ya tercera generación del negocio que en la actualidad es dirigido por Víctor M. Díaz Frey junto a Ángel Monje. Bodega de La Ardosa tiene en su historia ciento treinta y un años de existencia, ya que se fundó en el año 1892.



Ingredientes

- 1 kg patata agria
- 1 cebolla dulce
- 4 huevos
- 1 l aceite de oliva
- Sal al gusto

Elaboración

Pelamos, cortamos y lavamos la patata en láminas de medio centímetro de grosor. Pelamos, lavamos y cortamos la cebolla en juliana. En una sartén de asas freímos la patata y la cebolla en aceite de oliva hasta conseguir el punto de pochado. Separamos del aceite, escurrimos y reservamos. En un bol de cristal batimos enérgicamente el huevo y añadimos la sal. Añadimos el pochado ya escurrido al bol e integramos el huevo con la patata y la cebolla haciendo movimientos circulares de fuera hacia dentro y de arriba hacia abajo. Calentamos en una sartén un chorro de aceite y una vez bien caliente escurrimos el sobrante. Vertemos en la sartén la mezcla, movemos y cuajamos durante 2 minutos por ese lado, y damos la vuelta con un plato para cuajar 2 minutos por el otro lado. Emplatamos, cortamos en cuatro porciones y servimos una por persona.



Mercados de Madrid y puestos que recomiendan los cocineros



Eduardo Casquero

Chef de Aldovea Catering, visita dos pescaderías muy especiales del Mercado de Las Ventas El Ancla Dorada y Pescadería La Cigaleña, que también te dan la opción de tomar el aperitivo con unas ostras exquisitas o gambas a la plancha y maridadas con una copa de vino del puesto de la DO Vinos de Madrid.

Bárbara Buenache

Chef ejecutiva de Alcampo y formadora de Masterchef Celebrity, acude mucho al Mercado de Las Ventas y de allí es fan de los puestos: Frutería Eduardito, Pescadería La Cigaleña, Carnicería Isidoro y del puesto de la DO Vinos de Madrid.

Francisco Antonio Martín

Del Restaurante 40&cuatro, recomienda del Mercado de Moratalaz: los pescados de Pescadería Calderón y las carnes de Carnicería David Herrera.

Miguel Ángel Herrero

Jefe de cocina restaurante El Puchero, es fan de la pescadería El Puerto en el Mercado Maravillas.

Andeka González

Chef de Taberna La Juana, y Ganador de Certamen Gastronómico de la Comunidad de Madrid 2022, elige el Mercado de Maravillas, concretamente la tienda Próximo a Madrid (puesto 28), donde se encuentran productos locales y artesanos de Madrid, como el chorizo de ternera de Sabores Sierra de Madrid o los vinos de la DO Vinos de Madrid.

Jairo Sosa

Chef de Alacea Catering, elige la pollería de los Hermanos Gómez Ortiz como su puesto favorito del Mercado de Vallehermoso.

vinos de madrid

Consejo Regulador D.O.





ÍNDICE

Las de mercado



Arroz de tierras madrileñas | Eduardo Blanco **10**



Flores de calabacín rellenas de queso de cabra | Eduardo Casquero **12**



Paella valenciana con caracoles | Gabriel Camacho **14**



Cohete Dalí | Kike Martínez **16**



Ostra Pipa | Lucía Mora **18**



Cebiche caliente de mejillones | Roberto Martínez **20**



Callos a la madrileña | Sergio Mayor **22**



Kakuni | Yoka Kamada **24**

Las adoptadas



Fabada asturiana | Anabel Núñez y Adela Besteiro **30**



Huevo millesime | Andrea Tumbarello **32**



Salpicón de bogavante | Diego Murciego **34**



Parmigiana Noi | Gianni Pinto **36**



Garbanzos con butifarra, setas y foie | Javier Aparicio **38**



Mollejas de corazón a la brasa | Javier Brichetto **40**



Cebiche Amazonía | Jhosef Arias **42**



Bonito en escabeche con salmorejo | Manuel Urbano **44**



Hamburguesa Diane | Vanessa San José **46**



Pizza Diavola de León | Vittorio Figurato **48**



Arroz a banda de cocido madrileño | Xavi Gaspà y Jorge Baeza **50**

Las gastronómicas



Bocado de pichón de sangre en pepitoria | **56**
Aurelio Morales y Óscar Castellano



Buñuelos de Idiazábal | César Martín **58**



Quisquilla de Motril, tomate, queso y piparras | David García **60**



Alcachofa con salsa agria de trufa y mantequilla | Diana Díaz **62**



Gyoza de callos a la madrileña | Hugo Muñoz **64**



Patatas a la importancia con cigalitas | **66**
Iván Morales y Álvaro Castellanos



Yogur de morcilla | Iván Muñoz **68**



Ostra en escabeche de perdiz y zanahoria | Iván Sáez **70**



Lengua de ternera en escabeche | Javi Estévez **72**



Caracoles: río y campo | José Manuel Melcón y Ana Lázaro **74**



Carpaccio de pies de cerdo con orejones | Julio Reoyo **76**



Cochinillo lechón jugoso y su piel crujiente | Mario Sandoval **78**



Lomo bajo, miel de calluna y acelgas | Miguel Ángel Mateos **80**



Croqueta artesana de jamón ibérico | Miguel Carretero **82**



Dorada con almendras y uvas | Nino Redruello **84**



Codorniz frita con escarola | Pablo López **86**



Bikini de salmón y caviar | Rafa Zafra **88**



Buñuelo líquido de cocido madrileño | Rubén Amro **90**



Bacalao de vigilia con su buñuelo crujiente | **92**
Rubén Príncipe y Marta García

Las golosas



Buñuelos de viento | Antonio Palomo **100**



Tocinillo de cielo | Begoña Gardel e Irene Amat **102**



Bamba de violetas | Begoña San Pedro **104**



Tarta de queso de cabra de la Sierra de Madrid | Carlos Sierra **106**



Suflé Lhardy | Darien Medranda **108**



Sardinas de carnaval | David Cristóbal **110**



Violetas de Madrid | **112**
Gustavo Yataco España y Javier García Galache



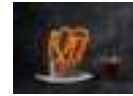
Garrote de San Isidro | Iván Plademunt **114**



Torrija de Roscón de Reyes al horno | **116**
Javier Cochetoux, padre e hijo



Pan de autor | John Torres **118**



Churros con chocolate | Juanma Muñoz **120**



Roscón de reyes | Mario Ortiz **122**



Madrileñitas | Marta López y Julio López **124**



Corona de la Almudena | Pablo Moreno y Jacobo Moreno **126**



Torrija caramelizada y helado de caramelo salado |
Roberto Hernández y Sergio Hernández **128**



Rosquillas de San Isidro | Samuel Serrano **130**

Las históricas



Soldaditos de Pavía | Andeka González **136**



Jarrete de ternera | Andrés García **138**



Gallina en pepitoria | Cristina Alonso **140**



Los callos de Montia | Daniel Ochoa **142**



Gambas a la gabardina | Daniel Waldburger **144**



Bacalao Tellagorri | Íñigo Urrechu y Jorge Losa **146**



Solomillo Wellington | Jaime Alonso **148**



Picantón relleno de *foie* y trufa Jockey | **150**
Jesús Barbolla, Blas Edo, Hipólito González



Caracoles a la madrileña | José Luis Inarejos **152**



Espárragos Lope de Vega | Juan Antonio Medina **154**



Cocido madrileño | Mara Verdasco **156**



Carrilleras de ibérico con boletus y champiñón | **158**
Marta de Cárdenas



Cochinillo asado Botín | Rubén Manzanegue **160**



EnXaladilla con esfera de aceituna manzanilla y piparra | **162**
Xandra Luque

Las innovadoras



Bogavante azul y cogollo braseado | Adolfo Santos **168**



Ultramarino y Zamburiñas con salsa de takoyaki y *beurre blanc* de miso y katsuobushi | Adrian Sehob y Víctor Camargo **170**



Brócoli, kimchi y lima | Alejandro Díaz-Guerra **172**



Alboronía madrileña | Álex de la Fuente **174**



Pepito de ternera 2.0 versión asiática | Bárbara Buenache **176**




Besugo a la madrileña | Javier Goya **178**




Patatas bravas cremosas de Alejandro | José Luis Martínez **180**




Sopa de ajo fino de Chinchón | Miriam Hernández **182**



Matrimonio de sardina y anchoa con crujiente de patata | **184**
Paco Roncero




Croqueta de pato Pekín | Rafael Bérnago **186**




Bocata de calamares | Ricardo Sanz **188**


Las míticas




Huevo en sartén sobre *mousse* de hongos y trufa fresca | **196**
Abraham García




¿Cuánto es una oreja? 60 minutejos | Agustín Herrera **198**




Torreznos de Tres por Cuatro | Álex Marugán **200**




Pisto manchego | Antonio Arias **202**




Raya a la mantequilla negra | Carlos Torres **204**




Boquerones en vinagre al estilo madrileño | **206**
Carlos Valentí y Enrique Valentí




Tortilla de Betanzos | Carmen Carro **208**




Rabo de toro estofado | José Abad Rojas **210**




100% Madriz! | José Fco. Luque **212**




Espárragos, huevos y sus novelas | Juan Pozuelo **214**



Albóndigas con millo | Juanjo López **216**




Morcillo de ternera estofado | Julia Bombín **218**




Codorniz en escabeche | Julián G. Mascaraque **220**




Sopa de melón de Villaconejos | María Jiménez **222**



Escabeche de caballa | Marian Reguera **224**



Verduras en escabeche | Pepa Muñoz **226**



Tortilla vaga | Sacha Hormaechea **228**



Escalope Armando | Santiago Redruello **230**



Pichón asado con gyozas y portobello al oloroso | **232**
Saúl Sanz



Lubina en hojaldre | Sergio de la Plata **234**



Tortilla de patata | Víctor M. Díaz **236**





Riccardo Figuroto

FRATELLI

Riccardo Figuroto

FRATELLI

FRATELLI

«100 recetas icónicas de Madrid con parada en sus mercados» recopila en más de doscientas páginas a cien profesionales de la cocina y la repostería con sus recetas más destacadas. Un agradable paseo por los Mercados de Madrid, la gastronomía de la capital y de algunos puntos de la región tanto gustativo como histórico. Un recorrido que activará las papilas gustativas al pasar de página y que nos hará entender que Madrid, ese lugar que es la casa de todos, está para comérselo hoy y siempre.



**mercados
de madrid**

todoestaenmadrid.com