

## Huevos de corral en la Plaza Mayor



### *Terraza Los Galayos*

Hasta hace pocos años que los **huevos fritos** eran un plato para salir del paso, ese que se hacía cuando uno no tenía ganas de cocinar, que aportaba escaso mérito en los fogones y poco reconocimiento gastronómico al cocinero, pero que contaba con muchos adeptos. Sin embargo, a pesar de que la cocina se ha vuelto remilgada y sofisticada convirtiéndose en un pequeño taller o laboratorio culinario en los últimos tiempos, hay recetas que nunca fallan.

La gastronomía española de toda la vida, que tantas satisfacciones nos ha causado, sigue estando de moda y, ahora más que nunca. Quizás por eso, los huevos fritos con puntilla que se sirven en la terraza del restaurante Los Galayos son uno de los platos que más triunfan. O quizás sea su ubicación bajo los soportales de la **Plaza Mayor**, o puede que sea la solera de su casi siglo y medio de antigüedad. Sea lo que fuere, por fin daremos el reconocimiento que se merece tan delicioso plato.

No es fácil, los huevos han de ser frescos y de corral, el aceite debe estar caliente para que salga la típica puntilla alrededor y luego, la creatividad de cada uno para acompañarlo con patatas, jamón ibérico, pimientos o lo que se tercié. Lo importante es que tan prestigioso plato ha pasado a ser parte del “**Menú Esencia**” que ofrece este local y que estará disponible hasta octubre. Además de los huevos tendremos, aceitunas, torreznos ibéricos, langostinos villaroy con mayonesa de pimientos del piquillo, albóndigas de rape con sus adornos, croquetitas de jamón ibérico y su esmerada ensaladilla rusa. De segundo, a elegir entre lomo de merluza rellena de setas y chipirones en su tinta o cochinillo asado con guarnición. ¿Alguien sugiere algo mejor?.

Dónde: Restaurante Los Galayos. C/ Botoneras, 5, esquina Plaza Mayor, 1

Tel. 91 366 30 28

Horario: Abierto los 365 días del año de 9:00 h a 00:30 h.

Web: <http://www.losgalayos.net>