

**25 de noviembre de 2018**

## Cinco buenas formas de disfrutar del cocido madrileño... y más

El cocido madrileño en cinco excelentes versiones con dos, tres y cuatro vuelcos como se denomina a cada uno de los platos de los que se compone. Y para casa.

Un plato, o dos, tres y cuatro porque el cocido madrileño se cuenta por vuelcos, la forma de servirlo. En algunos casos comienza por unas croquetas de lo que se denomina “ropa vieja” o primer vuelco. En segundo lugar sirven la sopa, normalmente de fideos, que conforma el segundo vuelco. El tercero lo componen la verdura, los garbanzos, así como la pelota y el tomate preparado. Finalmente el cuarto vuelco es la carne, el tocino, la panceta, el chorizo, la morcilla, ... Un gran Menú. Os presentamos cuatro establecimientos donde el cocido se prepara a la vieja usanza desde hace muchos años. Y también si lo hacemos en casa donde adquirir algunos de sus productos y el vino para acompañar.



### El Zorzal – Cocido muy castizo para los miércoles

El menú del día de esta ‘casa de comidas – bistró’ sencilla, divertida y gastronómica se ha convertido en todo un imprescindible del barrio de Ópera y los miércoles se vuelve más castiza que nunca porque el protagonista a mediodía es el cocido madrileño. Ernesto Muñoz, al frente de los fogones, hace el caldo durante 48 horas y a los ingredientes habituales les suma la oreja, también muy castiza. El cocido se sirve en dos vuelcos: primero sopa y de segundo garbanzos, verdura y carne. Se puede repetir y su precio es de 15 € (e incluye pan, bebida y postre o café).

### La Clave – Un cocido en cuatro vuelcos

Un restaurante que recupera el cocido de cuatro vuelcos y que harán las delicias de los amantes de este plato. La pringá, los garbanzos, el tocino ibérico, las carnes... Con su rincón para la sobremesa y sobre todo por la calidad de los productos y la excelente atención que se recibe. En este caso nos presenta su cocido madrileño, que se sirve en cuatro vuelcos y que incorpora algunas notas tradicionales ya olvidadas, como la croqueta de pringá.

### Los Galayos – Cocido centenario a diario

Por muchas razones y desde hace más de un siglo, Los Galayos se ha convertido en una referencia hostelera. Principalmente por su excelente relación calidad – precio, magnífico servicio y apuesta culinaria que han disfrutado y disfrutan, con sumo gusto, madrileños, turistas y todo aquel que visita este agradable restaurante situado en un marco incomparable como es la Plaza Mayor. De entre sus especialidades hay una que ha



triunfado década tras década y que está llena de tradición: su Cocido madrileño en puchero de barro. Lo sirven a diario, en dos vuelcos, solo en almuerzos y su precio es 19'80 €.

### **Matritum – Cocido en tres ‘ollas’ los jueves**

Matritum es una pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina, madurada y bien reposada tras 20 años de experiencia, donde además de comerse de maravilla, se bebe de lujo. Pero si hablamos de comer cocido madrileño hay que ir los jueves, día en el que se convierte en el protagonista del menú del día. Lo sirven en tres vuelcos que son ¡¡tres ollas!!: en una sirven la sopa, en otra los garbanzos y por último la pringá (morcillo, magro, tocino, chorizo, morcilla) con las verduras (patata, zanahoria y chirivía) y su precio es de 14'50 € e incluye pan, bebida y postre.



### **Ponzano – Cocido madrileño en tres vuelcos para el menú del día de los miércoles**

Este restaurante situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí es todo un referente cuando lo que se busca es cocina ‘de toda la vida’. Y, ¿hay algo más de siempre que un buen cocido madrileño? Paco García lo empieza a preparar a las 8 de la mañana del día anterior con una receta y forma de elaborarla que lleva bastante tiempo, pero que obtiene un resultado espectacular. Todo esto, con pan, bebida, postre y café, por 16'50€. Para no quedarse sin probarlo, se recomienda reservar mesa los miércoles ¡porque se llena!



Y para disfrutarlo en casa ...

### **Solobuey, para hacerlo en casa el día que nos apetezca**

Quienes prefieran disfrutar del cocido en casa, en la tienda online de la centenaria firma Solobuey encontrarán un preparado con ingredientes de la mejor calidad, para 4 personas y por sólo 9 €. El pack incluye: medio kilo de morcillo, dos huesos de jamón y dos de caña, dos chorizos, dos morcillas de cebolla, un cuarto de pollo y un sabroso trozo de tocino. También se pueden adquirir algunos de los ingredientes por separado –como la morcilla, el chorizo, el pollo o el morcillo de ternera-, o añadir la carne que cada uno utilice para darle ese toque secreto al cocido. ¡Ponte el delantal y manos a la obra, las carnes estarán de 10!



### **Bodegas Altanza**

Bodegas Altanza conjuga, desde sus comienzos en 1998, el tradicional savoir faire de La Rioja Alta con la última tecnología, lo que les ha permitido desarrollar exitosas etiquetas que se venden en 50 países del mundo, como por ejemplo, su recién premiado Lealtanza Reserva 2012, que ha obtenido 97 puntos en el prestigioso concurso Decanter World Wine Awards 2018, consiguiendo la calificación más alta y la única medalla Platino para un vino Rioja. Un vino 100% tempranillo con 18 meses de crianza en barricas de roble francés y 3 meses en tinos de roble francés Allier, que marida a la perfección con un buen cocido y que por su amabilidad y versatilidad no deja de

conquistar paladares. Su PVR es de 12 € y puede adquirirse en tiendas especializadas o en la tienda online de la bodega.



## Losada Vinos de Finca

La bodega se ubica en el núcleo vitícola más tradicional de El Bierzo y elaboran sus vinos a partir de un mosaico de parcelas de viñedo viejo de mencia, que muestran el terruño berciano, la combinación de la variedad, el suelo, el clima y la interpretación del hombre, en concreto de un hombre, su enólogo Amancio Fernández.

Cada una de sus etiquetas tiene una personalidad marcada e independiente, en esta ocasión, para disfrutar del cocido, nos quedamos con su prêt à porter, Losada. Un tinto con 12 meses de crianza en barrica de roble francés con notable intensidad, sabroso, estructurado, persistente y de largo final mineral. Tiene aromas de arándanos, ciruela, chocolate, lavanda, té negro o tomillo... El PVR de la botella de 0'75 l es de 10'95 €, y también existe en formato de medio litro y magnum. Puede adquirirse en tiendas especializadas y en la tienda online de la bodega.

