



RESTAURANTE LOS GALAYOS



ANDALUZ



MARAGATO

LOS «OTROS» COCIDOS

DE LALÍN, ESCUDELLA, MARAGATO, ANDALUZ... CADA REGIÓN TIENE EL SUYO Y SON VARIOS LOS RESTAURANTES CAPITALINOS QUE LOS OFRECEN



DE LALÍN

Distintas del madrileño por los ingredientes o la manera de servirlos, el cocido tiene diferentes versiones en función de la zona del país en la que se

elabora. El maragato es una de esas variantes, una receta leonesa que se distingue por servir los tres vuelcos al revés; primero las carnes, después los garbanzos con el repollo y, por último, la sopa. Un cocido que estrena restaurante en Madrid, *El Astorgano* (ver crítica de Fernando Point en pág. 49). Una propuesta que también encontramos en *El Maragato*,

como su propio nombre ya adelanta.

En dos de los establecimientos referente de cocina gallega en Madrid, *Sanxenxo* y *Combarro*, preparan el cocido de Lalín, una elaboración que tiene su feria anual, reconocida como Fiesta de Interés Turístico en Galicia. Su base son los productos del cerdo, además de incluir habas y grelos. Dos días antes de prepararlo se desala la carne del cerdo y cuatro antes, el lacaón. Además, hay cocido gallego en *Orixe*, los jueves y los viernes, y en *Anduriña*, donde lo ponen los jueves. Es también el día elegido en *La Parrilla de Madrid*.

La versión catalana es la escudella, con garbanzos o judías blancas además de verduras y carne de ternera y cerdo. Aunque se caracteriza por usar butifarras (negras y blancas) y llevar una masa de carne picada con especias (pimienta, canela, huevo y pan rallado) llamada *pilota*. Primero se sirve la escudella, término referido al caldo que contiene pasta o arroz; luego la carn d'olla, y en una tercera bandeja se ponen las verduras. Lo tienen en *Casa Jorge* y los viernes en *Los Galayos*, donde preparan un tipo de cocido para cada día de la semana. El catalán es para los viernes, el lunes tienen maragato; los

martes, el lebaniego; el gallego toca los miércoles... y así hasta el domingo, día que se ofrece la olla podrida, típica de la provincia de Burgos y que incluye alubias.

El clásico andaluz, con su pringá, lo tienen en *La Dorada*. Por un lado está el cocido (que también lleva judías verdes), y por otro, el avío o *pringá*. Los garbanzos se sirven junto con berza y calabaza, con caldo, y después, la carne, el tocino, los chorizos y las morcillas en un plato aparte para preparar la *pringá*. **MARA SÁNCHEZ**

DIRECCIONES

- | | |
|--|--|
| ANDURIÑA. Lanzarote, 20 (San Sebastián de los Reyes). ☎ 91 652 26 96. | Plaza Mayor, 1). ☎ 91 366 30 28. |
| EL ASTORGANO. Pensamiento, 25 ☎ 91 579 62 61. | EL MARAGATO. Doctor Calero esquina Fundadores, 1 (Majadahonda). ☎ 91 639 10 29. |
| CASA JORGE. Príncipe de Vergara 142-144. ☎ 91 129 79 97. | ORIXE. Cava Baja, 17. ☎ 91 354 04 11. |
| COMBARRO. Reina Mercedes, 12. ☎ 91 554 77 84. | LA PARRILLA DE MADRID. Capitán Haya, 19 posterior. ☎ 91 555 12 83. |
| LA DORADA. Orense, 64. ☎ 91 570 20 04. | SANXENXO. José Ortega y Gasset, 40. ☎ 91 577 82 72. |
| LOS GALAYOS. Boto-neras, 5 (esquina | |