

David Díaz @zapp_amezcua



GASTRONOMÍA

18·10·2018

Los siete templos del torrezno en Madrid

Otoño gastronómico en la ciudad

Más sobre:

| *Gastronomía, Madrid*



Madrid en sus templos del torrezno

© iStock

Tiempo de lectura **5 minutos**

Además del bacalao, los caracoles o las bravas, los torreznos son otro de los platos más representativos de la capital. **Muchos son los locales que**

compiten por tener lo mejores torreznos de la ciudad, pero estos son nuestros imprescindibles.

LA RAQUETISTA (*Doctor Castelo, 19*)

Los hermanos Francisco y Javier Aparicio saben mucho de torreznos. Y es que desde que abrieron su primera tabernita en Serrano, Cachivache Taberna, todo han sido éxitos. Y uno de ellos ha venido de la mano del torrezno, algo que vienen haciendo desde hace años y que han tenido **la osadía de reinventar y recauchutar con una dosis de creatividad apasionante.**



Aquí lo reinventan con una dosis de creatividad apasionante

© La Raquetista (Facebook)

A finales de 2015 lanzan su proyecto La Raquetista en una de las zonas de Madrid que más está emergiendo a nivel gastronómico, y su torrezno no podía faltar. El torrezno de los hermanos Aparicio **se fundamenta en el tradicional torrezno de Soria al que no le falta su adobo de pimentón y cuyo proceso de cocinado es largo y a baja temperatura.** La diferencia

con su hermano de Cachivache es que en esta ocasión separan la piel, pero **el resultado es una explosión de sabor y texturas en la boca sencillamente increíble.**

LOS GALAYOS *(Botoneras, 5)*

Entrar en Los Galayos es **trasladarse casi al Madrid de principio de siglo**, esa ciudad golpeada por las nuevas vanguardias artísticas y culturales que hicieron que muchos pensadores y artistas se dieran cita alrededor de un vino y un torrezno. Y no es para menos, pues este abuelo gastronómico ya **cuenta con 124 años de edad y el hervidero de curiosos y gourmets sigue sin aplacarse.** Quizás uno de los motivos sea (además de su cocido) su aclamado torrezno, que puede disfrutarse con un Rioja en la barra y en la terraza, sin necesidad de entrar en el restaurante.

Los torreznos de Los Galayos apenas dejan grasa en el plato en el que se sirven. No es magia, es que tras freírlos, se prensan para eliminar la grasa más incómoda. Eso sí, hay que ir con tiempo porque encontrar sitio es hartamente complicado.



zappamezcua
Restaurante Los Galayos

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

63 Me gusta

Añade un comentario...

RESTAURANTE PONZANO (Ponzano, 12)

Se encuentra en todas las rutas del mejor torrezno de Madrid y con razón. El restaurante fetiche de la calle Ponzano, que resiste con vehemencia el auge de tanto restaurante de vida efímera en el barrio, nos regala unos torreznos de primera división. Y sí, **cuando digo regala es que los regala literalmente, pues no es complicado que con la cerveza te sirvan un plato de torreznos gratis de tapa** (eso se llama cuidar al cliente, nivel Dios).

En su caso, **cortan la pieza de panceta antes de cocinarla**, lo que le confiere al torrezno una textura completamente diferente. El secreto de su maravilloso sabor quizá se encuentre en que **este torrezno se fríe en su propio tocino, lo que impide que pierda su esencia y su jugosidad en el interior**. Sobresaliente

CASA REVUELTA (*Latonerros, 3*)

Hablar de Casa Revuelta es, sin duda, mencionar uno de los platos que más y mejor define la herencia gastronómica de Madrid: **el bacalao frito**. Las enormes colas que se forman en la puerta del castizo bar vecino de la plaza Mayor son verdaderamente épicas.

Pero no sólo es bacalao lo que buscan sus hambrientos clientes. **Los torreznos de Casa Revuelta hace años que 'revuelven' a los madrileños por su indescriptible sabor**, y hace que este imprescindible le saque cierta ventaja a su eterno contrincante, **Casa Labra**.

El torrezno de Casa Revuelta, de un tamaño más pequeño que en los anteriores casos, **destaca por su corteza extra crujiente y su materia prima**. Eso sí, no esperéis comer cómodos porque, por regla general, allí nunca cabe un alfiler.



zappamezcua
La Taberna Del Rocío

Ver perfil



[Ver más en Instagram](#)

44 Me gusta

Añade un comentario...

LA TABERNA DEL ROCÍO *(Porto Lagos, 13. Alcorcón)*

En ocasiones hay que marcharse del centro y darse un paseo por el extrarradio para encontrar verdaderas joyas de la gastronomía; y una de ellas la he encontrado en Alcorcón. A pesar de que el nombre pueda incitar a llevarnos hasta la típica taberna andaluza, la realidad es que **nos topamos con un bar que bien podría ser de los de toda la vida** pero con un as en la manga de los que pocos pueden vacilar: **cocinan absolutamente todo en el momento.**

Lo mismo sucede con su espectacular torrezno de Soria, que si lo quieres, has de esperar un poco porque te lo hacen en el momento. El resultado es sencillamente insuperable, **con su carne hecha perfectamente al punto y**

su corteza sideral. Lleva abierto apenas unos meses y ya es objeto de peregrinación para los amantes del torrezno Soria. Por algo será.

CERVECERÍA ALONSO (Gabriel Lobo, 18)

A pesar de que lleva abierto desde 1956 y tiene unos de los mejores callos a la madrileña de toda la capital (imprescindible que se lo reconozcan de una santa vez), **esta cervecería lleva bien alto el estandarte de los torreznos y las cervezas bien tiradas del barrio de Prosperidad.** Y es que ya va siendo hora de que las joyas de las cocinas de los bares de barrio salgan a la luz, más cuando en la barra te hacen **recibimiento con una montaña -literal- de torreznos enteros.**



El padre de los padres de los torreznos de la capital

© Los Torreznos Bar (Facebook)

El torrezno, en su punto de crujiente y jugoso, **casi parece un brazo de gitano hecho de panceta, seccionado en partes iguales** y acompañado de una cerveza bien fresquita. Aviso para navegantes: **mejor para compartir.**

LOS TORREZNOS (Alonso Cano, 69; Goya, 88; López de Hoyos, 149)

Habíamos dejado un poco de lado este templo de los torreznos por su ranciedad y, en ocasiones, su pobre trato al público. Pero **el padre de los padres de los torreznos de la capital**, dirigido por los hermanos Blázquez, se sometió en 2016 a un *extreme makeover* que ha hecho cambiar hasta el humor de los camareros.

Su lema “del cerdo hasta los andares” lo llevan como carta de presentación, hasta tal punto que ahora en la puerta del restaurante te recibe un cerdo enorme de color blanco tan sonriente que invitaría a sentarse hasta al vegano más acérrimo. Eso sí, **la receta de sus torreznos sigue siendo fiel a sus principios, con panceta de cerdo ibérico abulense frita a temperatura media.** Desde 1956, nada más y nada menos.

PUBLICIDAD

Condé Nast
Traveler
