

ORIGEN

Septiembre – Octubre de 2018

● **Medio:** Revista pág. 58 - 59

● **Sección:** Un cocinero...

● **Espacio:** 1.022,25 cm²

● **Audiencia:** 40.000

● **Tirada:** 17.900

● **Valor publicitario:** 3.900'00 €

UN COCINERO, UN PRODUCTO



EL COCHINILLO DE SEGOVIA CON MARCA DE GARANTÍA

Miguel Grande

LOS GALAYOS

Botoneras, 5 (Plaza Mayor, 1). Madrid
Tfno. 91 366 30 28
www.losgalayos.net

Texto: Luis Ramírez | **Fotos:** Los Galayos

Ha obtenido el Premio Alimentos de España a la Restauración 2017, por su defensa del producto nacional: "Hay que destacar -decía la nota de concesión difundida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación- su buen hacer en la gastronomía tradicional y la promoción del patrimonio culinario y cultural, a través de una mezcla perfecta entre restauración, cultura e historia".

También se hacía referencia al "uso del producto nacional inherente a este establecimiento... y otra muestra de esta atención por los alimentos españoles son las jornadas, eventos e iniciativas que organiza, así como los atractivos menús específicos elaborados a base de productos nacionales".

En efecto, desde hace mucho tiempo, este histórico restaurante es un valor seguro en la Plaza Mayor de Madrid, a pesar de que se nutre mucho más de una clientela local que otras negocios situados en las inmediaciones, incluyendo terrazas colindantes,

volcados en el turismo internacional. Porque la familia Grande (los hermanos Miguel, Fernando y Alicia) reivindica, al frente de Los Galayos, una cocina castellana tradicional construida alrededor de una excelente materia prima. Y siempre ha ejercido como lugar de inspiración para literatos acaso porque sus salas acogieron, entre otros fastos intelectuales, importantes encuentros de la Generación del 27. El restaurante no ha perdido nunca este sello.

De Casa Rojo a Los Galayos

El próximo año, Los Galayos conmemorará su 125 aniversario, lo que le convierte en uno de los establecimientos más veteranos de Madrid. Fue fundado como Casa Rojo, que era más bien una sencilla taberna donde tomar tapas y aperitivos.

El nombre posterior hace referencia a uno de los espacios naturales más singulares de la Sierra de Gredos. Hoy, Los Galayos se distribuye en varios

espacios y salones, unos más clásicos, otros más renovados, con una capacidad total que supera los dos centenares de personas.

Le pedimos a Miguel Grande, máximo responsable de los fogones de Los Galayos, que reivindique para ORIGEN un producto representativo de la propuesta y no le asalta duda alguna. Su ingrediente fetiche es el Cochinillo de Segovia con Marca de Garantía, es decir, con un máximo de 21 días de vida, alimentado tan solo con leche materna y con un peso en crudo con asaduras entre 4,5 y 5 kilos.

"Siempre hemos tenido -nos dice Miguel- el mismo proveedor, una granja en el municipio segoviano de Espirido, que nos garantiza la raza (madre Landrace y padre Pietrain), una alimentación y un crecimiento controlados en todo momento".

Añade que, con este magnífico producto y la delicadeza en su elaboración garantizamos una receta jugosa, crujiente y saludable. Un plato con una

textura de carne muy tierna y desgrasada, fácil de comer y nada pesado".

Un producto realmente saludable

Miguel Grande también destaca que "en nuestra receta, el Cochinillo de Segovia se asa a baja temperatura durante más de ocho horas. Esto se traduce en una calda de grasas a todos los niveles y una reducción del contenido calórico a la mitad. Su alto contenido en vitaminas y minerales completan un perfil nutricional realmente saludable". Un cochinillo excepcional, crujiente por fuera, suave por dentro y apetecible para todos los públicos. Se sirve acompañado de patatas panadera y pimientos de Padrón.

Como señalaba el crítico gastronómico Rafael García Santos, en Los Galayos lo mejor es acaso elegir costillar, "la parte más noble, que sale impecable tanto la costra homogénea que forma la piel como en las jugosas, mantequillosas y sustanciosas carnes interiores".



LA RECETA

Cochinillo asado de Espirido

INGREDIENTES

- Un cochinillo asado
- 100 gramos de manteca de cerdo
- Agua
- Sal

ELABORACIÓN

- Con la ayuda de un cuchillo grande, marcar longitudinalmente la columna del cochinillo por la parte interior y sazonar.
- Colocar en una cazuela de barro con la piel hacia abajo sin que esté en contacto con el suelo de la cazuela. Disponer para ello de algún otro recipiente donde se pueda apoyar. Poner unos palos de laurel debajo del cochinillo y añadir un dedo de agua.
- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Introducir el cochinillo durante una hora. Transcurrido este tiempo se saca y se le da la vuelta colocando la piel hacia arriba. Se pincha la piel para que no se formen burbujas de aire y se unta la manteca con ayuda de un pincel.
- Se vuelve a introducir en el horno durante unos 45 minutos, transcurridos los cuales el cochinillo tendrá un bonito color dorado, homogéneo y la piel estará crujiente. Rectificar de sal.
- Cada lado del cochinillo se corta en tres partes: pierna, paletilla y costillar. En total, saldrán seis raciones del cochinillo.



Alta Gastronomía

SS
FISAN
1920

www.fisan.com

