

Apuntes Gastronómicos – Diciembre 2018 (IV)



Escrito por: Equipo 📅 25 diciembre 2018 💬 Sin comentarios ⌚ 5 minutos

- *Cuatro noticias que animan a disfrutar de estas fechas tan gastronómicas pues facilitan disfrutar de comida de calidad. ¡iiiFeliz Navidad!!!*

Matcha House para disfrutar en casa

Para que disfrutar de una buena cocina japonesa cómodamente pues ahora también se puede solicitar [en este enlace \(http://matcharestaurante.com/\)](http://matcharestaurante.com/) y recibirla a través de Glovo en casa, la oficina, en una reunión de amigos,... Puedes elegir entre la gran selección de platos de su carta. En los entrantes no hay que perderse el Tori Katsu, pollo crujiente al más puro estilo japonés, las Gyozas de carne o los Rollos vegetales. Pero también puedes

disfrutar en Matcha House en su acogedor establecimiento de Infanta Mercedes 62. (<https://www.guiamaximin.com>) (<https://www.guiamaximin.com/matcha-house-primacalidad-buena-atencion-madrid.html>)

Son ideales para compartir por su variedad y cantidad, las bandejas de sushi o los sashimis, cortes que además cambian según la temporada, en los que se aprecia la excelencia del producto. Imprescindibles también los tartares, de Yu-Sen Maguro, de salmón o atún con aguacate y de salmón con trufa.



Entre los sushis más originales destacan el Italiano roll, con mozzarella y tomate natural, el Spider Roll -de tempura de langostino, envuelto en aguacate con mayonesa picante y salsa de anguila-, el recién llegado Nigiri de hamburguesa de wagyu, el Tataki de salmón con salsa jalapeño o el Tataki maguro y entre los clásicos bien hechos, el Crazy salmón roll o cualquiera de sus platos de arroz o noodles, donde las salsas transportan directamente a Japón. Para coger los palillos ¡y no parar!

Pepe Chuletón nos recomienda prestar atención al etiquetado en la carne

(<https://www.guiamaximin.com/>)



En España, la carne cobra especial protagonismo en Navidad, época en la que se concentra su mayor demanda. La carne de calidad se distingue, según José Luis Sáenz Villar, más conocido como Pepe Chuletón (<https://www.guiamaximin.com/iii-edicion-gran-fiesta-chuleton-elciego-vi.html>), por su origen y el empleo de métodos tradicionales de explotación ganadera, que influyen en un buen desarrollo del animal. Pepe Chuletón, considerado el mejor carnicero español, recomienda siempre fijarse en el sello de calidad de la carne, con el que siempre comercia y gracias al que ha ganado el premio de Autónomo nacional del Año y la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo. Su ejemplo se rige por el Protocolo de Calidad que determina los mejores ejemplares y con el que todo gran profesional del sector debe tratar.



Para cerciorar que la carne realmente es de calidad, debemos fijarnos en varios factores: El aspecto es fundamental, debe presentar un color uniforme en toda la pieza, que dependerá del corte, tipo de carne, y grasa del producto. La firmeza es otro factor a tener en cuenta a la hora de seleccionar el ejemplar. Una carne excesivamente dura o excesivamente blanda no es de buena calidad, se debe buscar siempre un punto intermedio, evitando, sobre todo, las piezas gelatinosas. En el caso de las carnes maduradas, debe tener una costra seca por fuera y, una vez retirada, debe ser pobre en porcentaje de humedad. Si el producto es de calidad se verá reflejado en el etiquetado.

Los Galayos Premio Alimentos de España a la restauración 2017



[Los Galayos, un establecimiento con más de 125 años de Historia](https://www.guiamaximin.com) (<https://www.guiamaximin.com/galayos-barra-mantel-madrid.html>) en la capital recogió días pasados el Premio 'Alimentos de España a la Restauración 2017' que desde 1987 otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Estos prestigiosos galardones de periodicidad anual se han convertido a lo largo de sus 30 ediciones en un referente a nivel empresarial en el sector agroalimentario en España. El Ministerio destaca 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.



El merecido premio fue recogido por Miguel Grande junto su madre Alicia y sus hermanos Alicia y Fernando, dos generaciones unidas por el trabajo, la calidad, la constancia y el buen servicio. Siempre se han preocupado por atender con cariño y amabilidad las demandas de sus clientes y han sabido conjugar el recetario tradicional con notas más modernas participando además activamente en la vida hostelera de la capital como las distintas rutas del cocido, la del rabo de toro o la de la paella y los arroces.



Los Galayos se ha convertido en una referencia por muy diversas razones, se muestran comprometidos al 100% con los productos españoles y lo reafirman organizando otras Jornadas Gastronómicas propias como las de la judía; de la albóndiga; el cerdo ibérico; las carrilladas; el tubérculo o los cocidos. Fuera de estos monográficos, en su variada carta nunca faltan clásicos como el Cochinillo de Espirido con patatas revolconas y el Cocido madrileño en puchero de barro. Para acompañar tanto manjar, tal y como reseña el Ministerio, su amplia bodega se compone de muchas referencias nacionales con varias etiquetas como por ejemplo de las D.O. de Navarra, Rueda, Rías Baixas, Lanzarote, Bierzo o Rioja entre otros.

Quince Nudos se incorpora a Mesas de Asturias Excelencia Gastronómica



Esta marca se creó con la finalidad de (<https://www.guiamaximin.com>) "diferenciar un segmento de la oferta hostelera que por su singularidad y niveles de calidad, ubicación, equipación y excelente servicio se distinguen de sus competidores, apoyando el liderazgo de Asturias como destino turístico del norte de España". Quince Nudos ofrece una cocina basada en productos autóctonos de primera categoría

(<https://www.guiamaximin.com/quince-nudos-navegar-buena-mesa-ribadesella-as.html>) gracias a la relación directa con artesanos y productores locales. Aunque no se renuncia a las excelencias de algunos otros de calidad original como el tradicional Black Angus escocés que hace el

contrapunto perfecto.

Pero no olvidemos las carnes ecológicas, pescados recién salidos del mar y excelentes verduras. Los arroces como el Arroz con bogavante o con Pitu de caleya, el Meloso con chipirones y queso ahumado de Pría o el de Anguila y foie. Destacan entrantes como las Navajas en escabeche de coco, manzana y cítricos, el Tuétano asado con fondo de buey, hongos y tartar de gambas o el Guiso meloso de oreja, chipotle y curry rojo; principales como la Costilla de angus glaseada con parmentier ahumado o la Lubina con gratinado suave de Cabrales y encurtidos; y postres como el Helado de galleta María con recuerdos de mi infancia o la Tarta tatin de manzana con crema inglesa y helado de leche merengada.

Asturias (<https://www.guiamaximin.com/cat/asturias>)

Álava (<https://www.guiamaximin.com/cat/alava>)

Madrid (<https://www.guiamaximin.com/cat/madrid>)

Noticias Breves (<https://www.guiamaximin.com/cat/noticias-breves>)
(<https://www.guiamaximin.com>)

#cochinillo de esbirdo (<https://www.guiamaximin.com/tag/cochinillo-de-esbirdo>)

#ensaladilla-rusa (<https://www.guiamaximin.com/tag/ensaladilla-rusa>)

#etiquetado de carne (<https://www.guiamaximin.com/tag/etiquetado-de-carne>)

#Gozas de carne (<https://www.guiamaximin.com/tag/gozas-de-carne>)

#navajas (<https://www.guiamaximin.com/tag/navajas>)

#pitu de caleya (<https://www.guiamaximin.com/tag/pitu-de-caleya>)

#pollo crujiente (<https://www.guiamaximin.com/tag/pollo-crujiente>)

#Tori Katsu (<https://www.guiamaximin.com/tag/tori-katsu>)

#torreznillos (<https://www.guiamaximin.com/tag/torreznillos>)