



## Auténtica debilidad

Yo como Antonio Machín, tengo una debilidad. La mía es azucarada. Y es que nunca me resisto a un buen postre; y a uno malo, casi que tampoco. Tengo mi lista de favoritos y lleva camino de hacerse infinita.

Adoro su ensaladilla rusa, sí; también su cochinito, pero deo dejar escapar suspiro tras suspiro con su tarta de queso.



Es la de **Los Galayos** (Botoneras, 5. [www.losgalayos.net](http://www.losgalayos.net)), un restaurante en manos de gente tan deliciosa como Miguel, Fernando y Alicia -madre e hija-. Ah, y situado en un lugar imprescindible: la Plaza Mayor.

Es inevitable así que no voy a oponer resistencia. ¿Para qué? Probaré la *cheesecake* de Home Burger ([www.homeburgerbar.com](http://www.homeburgerbar.com)).

En **Mamá Framboise** (Fernando VI, 26. [www.mamaframboise.com](http://www.mamaframboise.com)), me quedé sin palabras ante su tostada de brioche y estoy dispuesta a quedarme mudita probando sus famosas tartaletas.



Ciertamente apetecible

Tras un festín de sushi y comida japonesa, nada como un postre con la acidez del yuzu. Se puede tomar en **Fuku** (Marqués de Villamejor, 8. [www.fuku.es](http://www.fuku.es)).

La compartí con tres personas y creó que se notó mi ansiedad por tomar hasta el último bocado. Fue la tarta de zanahoria de mi última visita a **La Mojigata** (Lope de Vega, 7. [www.lamojigatacafe.es](http://www.lamojigatacafe.es)).





Natalia, su dueña, es un encanto e imparte cursos de repostería, que yo tengo entre mis actividades pendientes. Diré que en torno a tartas de zanahorias, casi podría escribir un libro. He probado tantas... Como la de El azul de Fúcar (Fúcar, 1), tan necesaria de vez en cuando. Con un gran café, perfecto.

Aunque podría alimentarme de sus panes, también me gustan los dulces de **Le Pain Quotidien** ([www.lepainquotidien.es](http://www.lepainquotidien.es)). ¿Y a quién no?

Y nunca digo que no al chocolate. Como el fondant de la **Enotaberna**, en la renovada y espectacular **Posada del León de Oro** (Cava Baja, 12. [www.posadadelleondeoro.com](http://www.posadadelleondeoro.com)). Si es con una gran bola de helado -no importa el sabor, me gustan todos-, mucho mejor.



Por último, confieso que echo de menos ese bar que durante un tiempo me endulzó la vida. Anina, en La Latina, donde Roxana las elaboraba artesanalmente. Con protagonismo absoluto de las recetas de su país natal, Argentina, yo sigo suspirando por su mítica pasta frola...

Sueño con encontrarme, de nuevo, con Roxana. Ah, y con probar las tartas que hace Marta.