

| | | |
|----------------------|--|------------------------------|
| Medio: Internet | BLOG NEO2.ES 10 de octubre de 2012 | Audiencia: 193.500 |
| Sección: Gastronomía | | Difusión: 43.000 |
| Espacio: | | Valor Publicitario: 534'60 € |



COCHINILLO 5 JOTAS



¿Eres un todoterreno de lo gastronómico? Prepárate para correr.

Si la bebida de la temporada pasada era el gintonic en todas sus versiones, ahora el frío otoñal nos pide algo más sólido... y qué mejor que un cochinillo para templar nuestros organismos e irlo preparando para un invierno que se augura largo e incierto. Sí, como oyen camaradas. Si no paraste de pedirte ricos combinados hasta hace unos días, ahora la veleta cambia de sentido y la nueva estación te sitúa a un grado más en la escala *Ritcher*.

Un plato tan castizo y tradicional como un cestillo de la Alpujarra, unos hojaldres asturianos o unos pimientos de Padrón con los que volverás a ver en filtro sepia la nueva gastronomía sobre la mesa. Pero no vale un cochinillo cualquiera.

Al cochinillo de Cándido en Segovia le sale un duro competidor: el del restaurante Los Galayos (c/Botoneras,5), en plena Plaza Mayor madrileña.

Un plato bajo en grasas debido a que no se utiliza manteca para untar la pieza y por el proceso de asado a baja temperatura durante 8 horas que disminuye de 37,6% las grasas saturadas a 6,4%. Una propuesta más que idónea para todos aquellos que quieran iniciarse en el sabroso mundo de los platos de toda la vida sin descuidar la línea o, en el caso de algunos, sus curvas (y no la de la felicidad precisamente).



Los que no se atrevan a este plato que invita a esa siesta interminable, podrán decantarse por unos lomos de merluza rellenos de chipirones y setas en su tinta, rabo de toro estofado, ensaladilla rusa con bonito y picos de Cádiz o puntillitas con huevos de corral y juliana de pimientos rojos y verdes fritos, auténticas especialidades del local. *Se me hace la boca agua y tan sólo es la hora de la merienda.*