

## GASTRONOMÍA

# Platos navideños en "take away"



Jarrete de cordero a baja temperatura de Freixa Tradició.

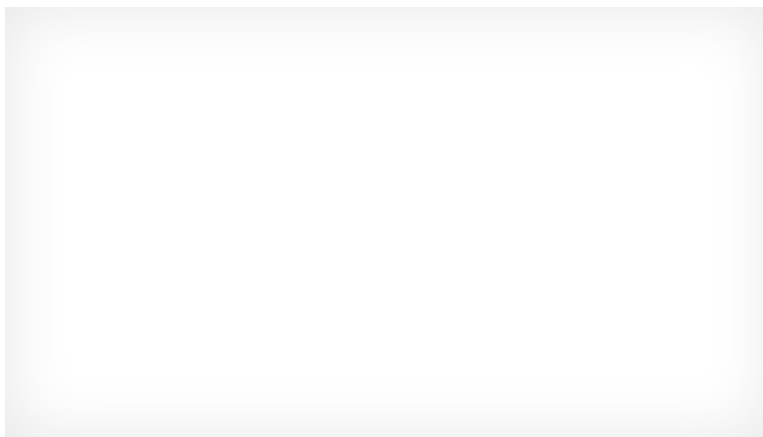
POR MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO | MADRID

Actualizado: 23/12/2017 00:34 horas

0 comentarios

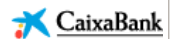
Restaurantes, obradores y pastelerías plantean formatos de comida por encargo.

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

### ÚLTIMA HORA



- 13:17** La AIREF calcula que el PIB catalán aumentó el 0,7% en el cuarto trimestre
- 13:16** La reforma fiscal de Trump le 'cuesta' 1.000 millones de libras a Barclays
- 12:57** Montoro: el control de las finanzas catalanas permite que el crecimiento "no se resienta tanto"

### LO MÁS LEÍDO



- 1** Pallette compra acciones de Telefónica por un millón de euros
- 2** Así ven los empresarios el nuevo escenario catalán
- 3** Los dividendos más generosos de 2018
- 4** Planes de pensiones: Estos son los productos estrella de los últimos diez años
- 5** BBVA, Sabadell y Santander perdieron 10.600 millones en depósitos en octubre

Hoy -y no mañana- se registrará un pico de producción en unos cuantos obradores y cocinas. Y, aunque es posible que algún particular decida adelantar platos para la cena de mañana, es sobre todo una parte del sector profesional la que está manos a la obra para producir comida por encargo, que o bien el cliente recoge en el establecimiento, o bien le es entregada en casa. Si no sabe qué cocinar mañana por la noche o, simplemente, quiere disfrutar de una velada navideña sin tener que entrar en su cocina, es posible recurrir a la comida por encargo en diferentes formatos de negocio, desde restaurantes a pastelerías y obradores e, incluso, modernos sistemas de delivery.



Freixa Tradició ofrece platos tradicionales catalanes para Navidad.

Entre los restaurantes, hay, incluso, comida por encargo despachada desde la alta cocina. En Freixa Tradició, la casa en Barcelona de Josep Maria Freixa y Dori Riera, padres del biestrellado Ramón Freixa, se pueden encargar platos catalanes de corte tradicional para el día de Navidad, San Esteban (festividad del 26 de diciembre en Cataluña) y Fin de Año: croquetas, escudella, paletilla de cabrito asada, capón asado o rape al horno con salsa romesco, aparte de Jarrete de cordero a baja temperatura o los

famosos canelones de San Esteban. En Ezcaray (La Rioja), se repite una fórmula de negocio similar: es Echaurren Tradición, negocio de los padres de Francis Paniego (con dos estrellas en El Portal del Echaurren), desde donde se despachan recetas para llevar, como la sopa de pescado o cordero a la riojana.



La sopa de pescado de Echaurren Tradición es un clásico que también preparan para comer a domicilio.

En Les Cols (Olot, Girona), que luce doble distinción Michelin, Fina Puigdevall y su marido, Manel Puigvert, ofrecen menús para llevar a casa en Navidad y Nochevieja, a precios de 40 y 50 euros. Mientras, desde su sede también con dos estrellas de Cocentaina (Alicante), Kiko Moya cuenta con el servicio L'Escaleta a casa para todos estos días de fiesta, que, por un precio de 25 euros, propone un menú con dos pinchos, un plato principal (a elegir entre el Lomo de escorpa en suquet, puré de patatas y langostinos o el Medallón de rabo de toro con verduras) y un postre (con varias opciones como el Brownie de chocolate y avellana con sopa de cacao). Como alternativa, tiene una extensa carta de platos para que el cliente elija entre más opciones.

En El Ermitaño, negocio familiar de los hermanos Pedro Mario y Óscar Manuel Pérez en Benavente, cumplen con la tradición castellana del lechazo asado en horno de leña, que ofrecen en un pack para disfrutar en casa y que, con apenas 25 minutos de horno en casa, está listo para servir en la mesa.

## Recetas tradicionales

### OTRAS NOTICIAS DE INTERÉS

- Primera Navidad con cavas de paraje
- El 'índice de la cena de Navidad' cae por primera vez en tres años
- La ciencia busca sitio a los insectos en la dieta humana
- Guía Metrópoli, manual gastronómico de Madrid
- Aquí ha nacido cualquier champagne que beba en cualquier parte del mundo

### ETOOLS





En el mítico Mesón de Fuencarral, en Madrid, preparan paletilla de cordero lechal asada, para recoger 'in situ'.

En línea con la cocina tradicional más emblemática de los hogares españoles en Navidad, El Mesón de Fuencarral, mítico negocio de este pueblo madrileño, ofrece cochinillo de Segovia (medio por 67 euros) y cordero asado (con opciones como un cuarto por 44 euros) para llevar a casa (recogiéndolo in situ), fórmula que repite tras el éxito registrado el pasado año.

Se trata de un servicio vigente los días 25 de diciembre y 1 de enero. Mientras, Grupo Asador de Aranda, con locales en lugares como Madrid, Barcelona, Aranda de Duero o Valencia, dispone del servicio Del horno de leña a tu casa, mediante el que sirve su famoso lechazo, que puede complementarse con otros platos de la carta de este formato de asador castellano.



Grupo Asador de Aranda ofrece lechazo para llevar a casa en sus restaurantes.

En la sede que lleva su apellido en el barrio de Salamanca, Pedro Muñagorri plantea una oferta de platos por encargo como las Vieiras a la mantequilla con alcaparras, la Sopa de pescado o la Ensaladilla de txangurro. En TriCiclo, en el barrio de Las Letras, disponen de una carta con más de una veintena de recetas navideñas por encargo, como el Cardo y alcachofas con jamón ibérico y almendras, el Ajourriero de bacalao y bogavante o el Rosbif de lomo de vaca. Y, desde la cocina vasco-navarra de Donde Marian (Madrid), se sirven en 'take away' recetas como el Rosbif, la Pularda rellena o los Chipirones en su tinta.



Cocochas en salsa verde, de El Qüenco de Pepa, en Chamartín (Madrid).

Mientras, en El Qüenco de Pepa, casa de Pepa Muñoz en el barrio de Chamartín, rige un extenso listado de platos para llevar para la cena de Nochebuena y la comida de Navidad, aparte de los productos despachados en su tienda-colmado La Huerta de Pepa. Es momento de probar verduras típicas de estas celebraciones, como el Cardo y la borraja con trufa o el Cardo con almendras y manzana reineta; guisos como los Callos con pata y morro; pescados como las Cocochas en salsa

verde o la romana; y carnes como el Pollo de corral con uvas, setas y oportó, junto con emblemas navideños como las pulardas y las pavas.

## Tiendas, pastelerías y obradores

A la vez, existen formatos de pastelerías con oferta salada, como Mallorca, tienda emblemática en Madrid con varios locales (incluida su histórica sede de Bravo Murillo, recién reformada), en los que se pueden probar algunos de sus hits de Navidad como el pavo, la pularda o el capón rellenos; el Solomillo Wellington o el Bisquet de bogavante.

## NEWSLETTERS

+

Personaliza la información económica que quieres recibir por secciones.

[\[Suscríbete\]](#)

El Obrador de Isabel Maestre, conocido catering de esta cocinera vasca afincada en la capital, presenta una extensa carta de platos de Navidad bajo un estilo definido como "alta cocina tradicional": Croquetas de trufa y jamón de Jabugo, Pastelas de pichón, Canelones de txanguro, Solomillo Strogonoff, Pularda rellena o Merluza de Cantábrico con almejas.

La tienda de Lhardy (con servicio a domicilio), conocido por su cocido madrileño, es otra opción para hacerse con la cena de Nochebuena, con platos como el Cóctel de marisco y el Pastel de liebre, así como el capón, el pavo o el faisán asados (o, si se prefiere, rellenos), sin olvidar su mítico consomé.

## Cocina más moderna o exótica



Mama Campo incluye el rosbif a las especias en el servicio de catering.

A la vez, hay opciones no tan clásicas para ahorrarse cocinar en casa. La cocina japonesa de Ricardo Sanz en Kabuki plantea menús japoneses, a través de su fórmula Experiencia Kirei, con servicio de transporte en frío en toda España. En Mama Campo, hoy no solo venderán a través de su colmado de productos ecológicos de la Plaza de Olavide, sino que, a través de su servicio de catering por encargo, se despacharán algunos platos de sus otros dos negocios: el restaurante y la cantina. Entre ellos, el Rosbif a las especias con verduras encurtidas, las Perdices o codornices en escabeche o el Ravioli de txanguro con

salsa de vermut y cítricos. En Marcano, el chef que da nombre a este local de la zona de Retiro (David Marcano) dispone de una selección para llevar a casa, como el Jarrete de ternera, el Cabrito lechal cocinado a baja temperatura, una sencilla Tortilla de patatas o el Foie micuit.

## Vía online

Los modernos canales de distribución de comida son otra vía para llenar las mesas navideñas. Tabladillo, empresa segoviana, ha puesto este año en el mercado un cuarto de cochinillo blanco fresco presentado en una bolsa, en el pack Al horno y punto, que permite un asado cómodo y limpio en casa (31,90 euros). A través de su web, Gamba Natural, firma noruega con una planta de producción de langostinos en Medina del Campo, vende su producto ecológico, recién capturado y sin congelar, ni conservantes, fresco o recién cocido (37,90 euros por kilo el tamaño mediano); todavía puede intentarlo, aunque parece que el cupo navideño ya está superado por este año. Y, en todo caso, para pedidos de urgencia a última hora, siempre están plataformas como Glovo o Deliveroo, teniendo en cuenta, eso sí, que esto días muchos de los establecimientos adheridos a ellas cierran y no despachan sus platos.

## Tags

Directivos