



## Casquería para “Dummies”: 10 direcciones para no iniciados

Callos, riñones, criadillas, morro, lengua... ¿No te gusta la casquería? porque no la has probado. Sigue esta guía acabarás siendo un experto. Dónde ir y qué pedir para acertar.

Por Julia Pérez y Lucía Díaz | 22 abril, 2019 | 2



La **casquería** no deja indiferente. Tiene tantos amantes como detractores. El término hace referencia a las **visceras** de los animales y

Buscar

Email

Suscríbete



**la papa**  
Foro Gastronómico  
Internacional



FORO INTERNACIONAL del QUESO  
GRAN CANARIA  
CHEESE MEETING

Aula de  
Cocina Latina

FOODIES CLUB



251

La **casquería** no deja indiferente. Tiene tantos amantes como detractores. El término hace referencia a las **visceras** de los animales y a otras partes –como determinados **músculos y tendones**– que no se consideran “carne” como tal. Son los llamados **deshechos**. Sin embargo, en la mayoría de los países, desde Europa a China, pasando por América del Sur, su consumo está extendido y tiene legiones de incondicionales. Aunque tradicionalmente ha formado parte del recetario popular, es sabido que muchos aristócratas eran fanáticos de la casquería, sin ir más lejos, la reina Isabel II, a quien le encantaban los callos que preparaban en el madrileño restaurante Lahardy. Desde entonces hasta hoy, estos descartes de carne se consideran una delicia.

## Casqueros por el mundo

En España y en el extranjero existen infinidad de platos que utilizan piezas de casquería como ingrediente principal. Madrid ha sido siempre una ciudad vinculada con las recetas casqueras. Sólo hay que ver cuál es la comida típica de las Fiestas de La Paloma: el bocadillo de **entresijos** (tripas de cordero) y **gallinejas** (mezcla de intestino delgado y un trozo de mesenterio). O sus tan conocidos **callos**. Pero más allá de esta fiesta y de los platos como las **manitas**, la **sangre encebollada**, el **rabó** de toro o la **oreja**, existen otras partes del cuerpo de ciertos animales que están para chuparse los dedos. **Sólo hay que daries una oportunidad en el sitio adecuado**. Y como no queremos mirarnos el ombligo, vamos a recorrer locales en los que se cocina casquería en versión internacional. También hay casquería marina, pero eso lo dejamos para otro reportaje.

## Introducción (práctica) a la casquería

### 1.- La Tasquería

Calle Duque de Sesto, 48. Teléfono: 914 51 10 00 Precio medio: 45 euros.

**Javi Estévez**, ha revolucionado la casquería en Madrid. Una propuesta fresca y diferente que encandila a los menos casqueros. **La Tasquería** es el local al que tienes que ir a comer casquería aunque no te guste. Porque no lo vas ni a notar. No es que lo diga yo, es que lo dice su cocinero y todo el que acude. A día de hoy es el único restaurante de Madrid en el que se sirven **solo platos de casquería**. Aquí no hay nada tradicional. Uno de los más emblemáticos es la cabeza de cochinito frita. Vería en el plato impacta al principio pero una vez la pruebas descubres que en boca es como un torrezno. Esto es así porque primero la confita para después freírta en aceite muy caliente. Toda una delicia. Pero se atreven con todo: mollejas de ternera con kale, asadura en brioche, oreja con alubias, manitas con alcachofas... #somoscasqueros

Cabeza de cochinito, de La Tasquería

### 2.- La ancha

Zorrilla, 7. Teléfono: 914 29 81 86 Precio medio: 40 euros.

Un clásico renovado que vuelve a estar en la cresta de la ola de la mano de **Nino Redruello**. No ha hecho falta más que un lavado de cara y una puesta al día de la propuesta gastronómica en la que siguen presentes platos de casquería clásicos como la **carrillera** glaseada, los famosos **callos** a la madrileña, los **sesos** rebozados.

FOODIES CLUB  
Pasión por la comida



CURSO  
CULTURA DEL JAMÓN  
DE BELLOTA IBÉRICO

MATRICULA ABIERTA

VISITA

SÓLO POR GUSTO

REVISTA DIGITAL  
DE GASTRONOMÍA,  
VINOS Y VIAJES  
DE ARGENTINA



## LO MAS POPULAR

Verdades y mentiras del buey de (2.117) Kobe: la carne más...

De camarero a anfitrión: la revolución del personal de sala (1.814)

Las mejores torrijas de Madrid 2019



Sesos rebosados, de La ancha

### 3.- CASA28

Calle del Espíritu Santo, 28. Precio medio: 15 euros.

El local que acogió durante casi un centenar de años una de las **carnicerías** del barrio de Malasaña, es a día de hoy una tienda degustación en la que la carne es la protagonista absoluta. Sus propietarios, Adrián Rojas y Roberto Quirant, antiguos cocineros en Punto MX ofrecen diferentes embutidos, tablas de quesos y productos de carnicería y salchichería hechos al momento. Entre sus platos de casquería hay que probar la **entraña de ternera**, un habitual de los restaurantes, la **lengua curada** en su versión embutido y la **morcilla** asturiana. Tres platos muy sencillos y fáciles de comer para comenzar la iniciación a la casquería.



Las mejores torrijas de Madrid 2019  
(1 779)

Claves para aprender a ser crítico gastronómico  
(925)

Casquería para "Dummies": 10 direcciones para no iniciados  
(820)

Ajo negro: ¿quieras aprender cómo hacerlo en casa?  
(687)



**GASTROACTITUD**  
confía en ...

**SiteGround**  
QUALITY HOSTING SERVICES

**HOSTING WEB**



Lengua de vaca curada, de CASA28

#### 4.- Cilindro

Calle de Don Ramón de la Cruz, 83. Teléfono: 910 57 77 28 Precio medio: 30 euros.

En Perú, el nombre de este local hace referencia a un horno tradicional de fabricación casera en el que se asa la carne al carbón. Mucho tiene que ver este concepto con la propuesta de **Mario Céspedes** y el juego que él hace de las **carnes** y los **ahumados**. El continente Sudamericano cuenta con numerosas propuestas de casquería que su chef ha llevado a su carta: torto de maíz relleno de **rabo de toro** o **lengua** con salsa de mote, hierbabuena y rocoto. Dos platos imprescindibles para cualquiera que quiera ir iniciándose en este ámbito de la gastronomía.



## 5.- La Virgen 154

Calle José Abascal, 11. Teléfono: 910 57 77 28 Precio medio: 25 euros.

**La Virgen 154** es el espacio que ha creado **Kitchen 154** en colaboración con cervezas **La Virgen**. Un local, con entrada de garaje y estética muy callejera, en el que probar las recetas de Kitchen 154 maridadas con esta cerveza artesana. Entre sus platos, uno de casquería: el *shaomal* de oreja de cerdo, ternera y langostinos picado. Un bocado gelatinoso y picante con mucho sabor.



Unsplash © Chinh Le Duc

## 6.- Pedegrú

Avenida de Valdemarín, 167. Aravaca. Teléfono: 910 69 81 58 Precio medio: 45 euros.

Sus **callos** han sido elegidos los mejores de España en el último campeonato mundial celebrado en Asturias. No extraña cuando se sabe que al frente de este local están lcs que fueron los jefes de cocina de Mugaritz: Dani Lasa, Llorenç Sagarra y Miguel Caño. Cocina apetecible en un local de diseño en el distrito de Aravaca, a diez minutos del centro de Madrid.





Callos de Pedregü

## 7.- La Botijería

Plaza Conde de Barajas, 2. Teléfono: 913 66 19 93 Precio medio: 30 euros.

Es conocida por su acento **castizo**, sus **tortillas** y su estudiada carta de **vinos**. La casquería no falta entre sus propuestas siempre tratada de tal forma que a los que se están iniciando en este mundo termina por encantarles. En su carta destacan varios bocados, sencillos pero con mucho sabor, para disfrutar poco a poco de esta vertiente gastronómica: *spring rolls* de **rabo de toro**, empanadillas de **callos**, empanada gallega de **carrilleras** y croquetas de **callos**. ¿A que suena apetecible?





Unsplash © Joshua Hoehne

## 8.- La Malaje

Calle Relatores, 20. Teléfono: 910 81 30 31 Precio medio: 40 euros.

La cocina del sur que prepara **Manu Urbano** se caracteriza por la búsqueda del buen producto. A La Malaje hay que ir a comer **carrilleras** de cerdo ibérico de bellota en tomate menciado guisado, un plato muy jugoso que se prepara con los carrillos del cerdo (o de la ternera, en algunos casos) un bocado para dumies casqueros. Los que quieran adentrarse un poco más, deben probar su **lengua** en escabeche. Una vez superado el reparo que implica comer lengua, es uno de los bocados más deliciosos que se pueda imaginar.



## 9.- Mawey

Calle de Olib, 6. Teléfono: 910 11 71 03 Precio medio: 30 euros.

Es un restaurante **mexicano** que fusiona el mejor producto español con ingredientes del país **azteca**. Su carta está llena de elaboraciones originales en las que no faltan los platos con casquería como los tacos de **oreja** y sepia con salsa de chile habanero o las **mollejas** de ternera salteadas y enchiptiladas. Dos platos muy sencillos de comer (y con toque latino) para aquellos que a la vez que se introducen en el mundo de la gastronomía mexicana quieren probar casquería.



Mollejas de ternera salteadas y enchiptiladas, de Mawey

## 10.- Muñagorri

Calle de Padilla, 56. Teléfono: 914 01 47 41 Precio medio: 30 euros.

**Pedro Muñagorri** es el responsable de este gastrobar de cocina de mercado, con raíces **vasco-navarras** que combina su amplia barra de pinchos, fríos y calientes, con raciones elaboradas al momento. Prueba de ello son sus **mollejas** de ternera con setas, trufa, crema de patata y jugo de pichón y su tartar de atún rojo sobre **tuétano**. Dos sencillas creaciones que a simple vista llaman la atención, aunque la primera puede ser más complicada que la otra. Para los que vayan poco a poco, que comiencen por el tartar.

mollejas de ternera con setas, trufa, crema de patata y jugo de pichón, de Muñagorri



Calle de Padilla, 56. Teléfono: 914 01 47 41 Precio medio: 30 euros.

**Pedro Muñagorri** es el responsable de este gastrobar de cocina de mercado, con raíces **vasco-navarras** que combina su amplia barra de pinchos, fríos y calientes, con raciones elaboradas al momento. Prueba de ello son sus **mollejas** de ternera con setas, trufa, crema de patata y jugo de pichón y su tartar de atún rojo sobre **tuétano**. Dos sencillas creaciones que a simple vista llaman la atención, aunque la primera puede ser más complicada que la otra. Para los que vayan poco a poco, que comiencen por el tartar.

mollejas de ternera con setas, trufa, crema de patata y jugo de pichón, de Muñagorri

## Dos menús de casquería que bien merece el viaje

Una vez introducidos en el universo casquero, en Ezcaray (La Rioja) el cocinero **Francis Paniago** ofrece un menú exclusivo de casquería en su restaurante **El Portal de Echaurren**. Lo titula **Entrañas** y, cómo él dice, en él se cocinan los órganos vitales de aquellos animales de los que habitualmente sólo comemos sus músculos. Tartar de **corazones**, oreja en escabeche, **sesos** lacados, **tendones** de cerdo, callos de bacalao, **morros** glaseados o helado de **mantecado** envuelto en cortezas de cerdo, son algunos de los platos que incluye su menú. ¿Te atreverás a probarlo?

Otro icono de la casquería es **El mesón de Doña Filo**, donde Julio Reoyo -maestro de Javier Estevez- convoca cada año en otoño unas **jornadas dedicadas a la cocina de interiores**. En su carta siempre hay callos, carrillera, manitas, mollejas, criadillas... Un festín para los amantes de las vísceras.

## 2 Comments



**Carlos Luis Banderas** el 23 abril, 2019 a las 12:34

En mi viaje a España hago este tour gastronómico. Las recomendaciones llenan de imaginación el estomago.

Responder



**Emilio** el 22 abril, 2019 a las 13:47

Los callos del barseur, las mollejas de ternera, crestas, asadurilla de lechazo mmmm que rico

Responder

## Deja un comentario

Comentar

