

Platos de cuchara para calentarse en el invierno

Por **Patrizia Aymerich** (<http://www.cocinayvino.com/author/paymerich/>)



(<http://www.cocinayvino.com/wp-content/uploads/2018/01/garba.jpg>)

Aunque en ocasiones no son los más famosos ni reconocidos por turistas y paseantes, los platos de cuchara alimentan el espíritu de todo comensal en las mesas europeas. Así, el minestrone italiano tiene sus adeptos durante todo el año, preparado con verduras y acompañado con arroz o pasta corta. O el gulash, que es un estofado húngaro hecho con ternera, cebolla, manteca, patatas, pimientos y paprika, puede encontrarse ya en muchos lugares.

Pero en invierno, países como España dan un giro de 180 grados a su carta. Son estos platos de cuchara, guisos y estofados, los más solicitados en todo bar, e incluso un buen caldo siempre es pedido cuando arrasa el frío y las brisas se instalan.

A continuación, una selección de los mejores platos de cuchara que se pueden encontrar en ciudades como Madrid y dónde comerlos.

Guisos en Casa Pedro



Sopa castellana en Casa Pedro

En este lugar, creado en 1702 y ubicado en el Pueblo de Fuencarral, se puede encontrar todo tipo de platos de cuchara para delirar. Desde el caldo de cocido, pasando por la sopa castellana y la cazuela de morcilla de Burgos, hasta llegar a la cazuela de chorizo, todo es especial. Tienen una atención detallista, especialmente si se buscan los fuertes, como el asado de cordero o cochinillo, que se debe pedir con antelación, llamando directamente al restaurante. La recomendación es también probar alguno de sus platos principales como el rabo de toro estofado o perdiz, que no tienen desperdicio.

Su precedente es Casa de la Pascuala con Pedro Guiñales a la cabeza, y luego cambió su nombre. Recientemente el restaurante recibió el galardón al Plato Castizo, en los III Premios de Gastronomía de La Comunidad de Madrid, por sus escabeches.

Lentejas en Aldaba



Restaurante Aldaba

El restaurante Aldaba se presenta como un comedor largo y fino, de alta categoría, con una carta sublime que puede ser acompañada con cualquiera de los vinos de la bodega, que se encarga de recomendar Luis García, premio al mejor sumiller en 2004. La *Guía Repsol* pone en su *top 10* de los mejores restaurantes con platos de cuchara a este local ubicado en Chamartín, por sus judías con liebre y por sus lentejas con morro y faisana.

Verduras albardadas en Tejas Verdes



Verduras albardadas © @cocinayvino

Si se busca algo sin carne, pero cálido, las verduras albardadas o rebozadas, según se quiera, son la mejor opción. *Cocina y Vino* pudo probarlas en el restaurante Tejas Verdes, en compañía de sus dueños Álvaro y Millán García Malloral, y han sido un éxito. No son el plato más solicitado, pues ganan en peticiones otros como el revuelto de morcilla con piñones. Pero, sin duda, es un gran lugar para conocer la herencia vasca y disfrutar de platos de cuchara.

Cocido madrileño en Lhardy



Cocido madrileño, potajes y croquetas en Lhardy

Los especialistas coinciden en que Lhardy es el lugar para el cocido, que se ha convertido en uno de los más famosos de la capital española. Inaugurado en 1839, se jacta de ser un sitio romántico y acogedor, con una carta original y muy tradicional. Se puede empezar con una crema de edulis con trufa o una sopa de bogavante y gambas con plancton, y continuar con el cocido madrileño. Otros platos silvestres, picadillos, garbanzos y charcutería acompañan la carta para hacer la velada mucho más reveladora.

Guiso de tórtola en Santerra



Guiso de tórtola en Santerra

Los guisos y platos con ingredientes que saben a tradición ganan cada vez más adeptos en un restaurante que este año se convirtió en la revelación, según la *Guía Metròpoli*. Con un producto excepcional y muy cuidado, la recomendación es pedir el guiso del día que puede sorprender a los comensales, aunque siempre lo puesto en la mesa tendrá que ver con lo mejor de las raíces españolas, como unos buenos callos a la madrileña. En la carta, también se encuentran especialidades como el rabo de vaca estofado y piparras encurtidas que se puede comer en la Barra Fina de Barrio en la zona de arriba del restaurante.

Cocidos en La Bola



Potaje en la Taberna La Bola

Los más especialistas dicen que La Taberna La Bola de Madrid es uno de los lugares más clásicos si se quiere adentrar en el mundo de los cocidos, que en sí mismo es un arte heredado. El rey Alfonso XII solía ir a comer en esta taberna cuyos inicios fueron hace 143 años. Lo recomendado es pedir alguno de los cocidos servidos en pucheros de barro individual sobre carbón de encina, que se preparan a fuego lento.

Garbanzos en Lago de Sanabria



En la carta de este restaurante se pueden encontrar platillos desde judías de Tolosa a pochas con verduras, verdinas con boletus, garbanzos con callos, alubia roja y judiones con oreja. Todos platos de cuchara para delirar y calentarse en la época más fría del año. En el lugar, cada plato está hecho con cariño y con las mejores legumbres y sacramentos que dejan bullir entre pucheros.

Pochas a la Navarra en Muñagorri



Pochas a la Navarra en Muñagorri

Con herencia vasca y platos aún más del norte, el cocinero Pedro Muñagorri atiende este local en el barrio de Salamanca de Madrid. Sus pochas a la Navarra se pueden tomar tanto en barra como en el salón y no es raro encontrar entre sus sugerencias del día sopas y guisos con judiones, que son los más solicitados. También se puede pedir la sopa de pescado tradicional o las fabes "a su manera" que incluye una dosis de morcilla, chorizo y panceta.

También puede interesarte: Locales delirantes de street food en Madrid
(<http://www.cocinayvino.com/mundo-gourmet/tendencias/locales-delirantes-street-food-madrid/>)

Comments

0 comments