



Relatos Centenarios

Las recetas de los
restaurantes y tabernas más
antiguos de Madrid



Comunidad
de Madrid

Relatos Centenarios

Las recetas de los
restaurantes y tabernas más
antiguos de Madrid



Tengo el privilegio y el inmenso honor de presidir una institución que da voz y rostro a dieciséis establecimientos únicos en el mundo. Representar a estos verdaderos templos de la historia viva de nuestra ciudad es, por encima de todo, un acto de compromiso con la memoria, la identidad, las generaciones anteriores, el esfuerzo de todo el personal que, con trabajo y sacrificio, ha mantenido vivo este legado a lo largo de los años, y, por supuesto, con la cultura gastronómica de Madrid.

Cada uno de nuestros locales centenarios es un testimonio de resistencia, autenticidad y dedicación. No solo han sabido resistir el paso del tiempo, sino que lo han hecho manteniendo intacto su espíritu original, acogiendo en sus mesas a generaciones de madrileños y visitantes, y convirtiéndose en un mágico viaje al pasado.

Sus paredes han sido testigo de tertulias literarias, encuentros de intelectuales y artistas, celebraciones familiares, confidencias de viajeros e incluso de momentos históricos que marcaron el rumbo del país. Allí, donde la historia se cuece a fuego lento, cada receta emblemática es más que un plato: es un legado transmitido de fogón en fogón, de generación en generación.

El cuaderno de viaje que hoy llega a sus manos es mucho más que una guía gastronómica: es una invitación a recorrer Madrid a través de sus sabores más auténticos. Un viaje al pasado, narrado con cuidado y respeto, que nos permite comprender cómo lo que hoy degustamos en cada mesa está trenzado con siglos de memoria y experiencia.

En cada capítulo late una historia, en cada historia una receta, y en cada receta, la esencia misma de Madrid. Son relatos que, unidos, conforman un mosaico cultural irrepetible: la memoria gastronómica de una ciudad que ha sabido conservar su tradición sin renunciar al paso del tiempo ni al pulso de la modernidad.

Desde nuestra Asociación, y con la estimable colaboración de la Comunidad de Madrid, estamos convencidos de que preservar la gastronomía no significa solo cuidar recetas o conservar espacios; significa proteger un patrimonio cultural que nos identifica y da sentido a nuestra comunidad. Por eso, este cuaderno de viaje nace como un homenaje, pero también como una declaración de compromiso con el futuro.

Cada restaurante centenario no pertenece solo a sus propietarios o a quienes lo habitan día a día, sino a todos los madrileños, como parte esencial del alma de esta ciudad. Agradezco profundamente a la Comunidad de Madrid su apoyo, respaldo y compromiso con estos locales, por saber valorar la importancia que tienen para nuestra región y por hacer posible la edición y difusión de este cuaderno de viaje, patrimonio de todos los madrileños.

Con gratitud, emoción, orgullo y compromiso,

—

Alfonso Delgado

Presidente de la Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarias de Madrid

«Cada época de la historia modifica el fogón, y cada pueblo come según su alma, antes tal vez que según su estómago»

Emilia Pardo Bazán

La historia de Madrid también se cuenta desde sus mesas. En sus restaurantes y tabernas centenarias habita una memoria que no solo se conserva en archivos o monumentos, ni está únicamente escrita en libros, sino también en pizarras con el menú del día, en vigas ennegrecidas por el tiempo y en cocinas que aún huelen a tradición. Lugares que, desde hace más de dos siglos, han sido testigos silenciosos de tertulias, revueltas, romances, banquetes y brindis, y donde pervive una historia tejida a base de sabores, conversaciones y espacios que han resistido el paso del tiempo. Estos locales centenarios no son simples establecimientos gastronómicos: son testigos vivos de un Madrid que, cuando ellos nacieron, era mucho más que una ciudad. Era un cruce de caminos, una villa vibrante rodeada de campos, ventas, huertas y pueblos que hoy forman parte de la Comunidad de Madrid.

Las antiguas tabernas madrileñas nacieron como refugio del pueblo: humildes, ruidosas, llenas de humo y vino a granel. Eran lugares donde se despachaba vino y se bebía de pie junto a una tinaja o un mostrador, o bien sentados en las toscas sillas de madera que ofrecían algunos —pocos— de los locales. Alimentadas por los vinos de la región —Navalcarnero, Arganda, San Martín de Valdeiglesias, Villarejo o Colmenar de Oreja—, fueron espacios de paso, tertulia y encuentro popular. Pero no eran solo sitios donde beber, eran lugares vivos, donde se descansaba tras el viaje, se intercambiaban noticias, se conspiraba o se filosofaba alrededor de una copa de vino. Eran el corazón social de los barrios, donde el vecindario se reunía a comentar el día, cerrar tratos o simplemente pasar el tiempo.

Estas casas entrañables han sobrevivido a guerras, cambios de siglo, transformaciones urbanas y revoluciones gastronómicas, y no pocas veces, entre una ración de callos y una copa de tinto, se discutió el destino del país. Por sus mesas han pasado políticos y reyes, escritores como Galdós, Valle-Inclán o Cela; viajeros ilustres como Hemingway o Ava Gardner y miles de comensales anónimos que han alimentado la memoria de la ciudad y han dado forma, con cada comida o cada dulce, a una historia compartida generación tras generación.

A lo largo de las décadas, estas tabernas han ido cambiando: de candiles a luz eléctrica, de vino a granel a cartas con referencias internacionales, de guisos populares a reinterpretaciones gastronómicas con estrella. Hoy conviven la madera desgastada por siglos de roces de manos, platos y vasos con las actuales cartas renovadas, propuestas contemporáneas y atención al detalle, en una fusión que honra el pasado sin renunciar al presente. Pero en todas ellas persiste el alma castiza, el olor a cocina de puchero, el respeto por el producto local y la fidelidad a una clientela que se renueva sin olvidar sus raíces y que se complementa con viajeros provenientes de todos los países.

Con el paso de los años, estos establecimientos han sabido evolucionar —algunos reconvirtiéndose en restaurantes reconocidos, otros manteniendo su aire de fonda eterna— sin perder de vista el alma que les dio origen: una cocina sencilla, sabrosa y profundamente madrileña, de la que es buena muestra este recetario que rinde homenaje a los Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid lugar de encuentro para restaurantes, casas de comidas, tabernas y reposterías que forman parte de nuestra historia. Porque en Madrid, la memoria también se sirve en plato hondo, con pan, postre, sobremesa y un vino de la casa que cuenta tanto como una novela, y donde el tiempo —como el buen guiso— se cuece a fuego lento.

—
Angel Parada

Vicepresidente de la Real Academia de Gastronomía

La Asociación de Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid agrupa a 16 establecimientos que tienen que cumplir con los siguientes requisitos:

- 1** Tener más de 100 años de historia.
El restaurante o taberna debe haber mantenido actividad durante al menos un siglo sin interrupciones significativas.
- 2** Permanecer en el mismo local original.
Solo se admiten aquellos establecimientos que han operado en el mismo local, sin cambios de ubicación que rompan su continuidad histórica.
- 3** Preservar recetas y tradiciones gastronómicas madrileñas. Se valora que mantengan su identidad culinaria original, conservando platillos o métodos tradicionales vinculados a la cocina local.
- 4** Contribuir al patrimonio cultural y turístico de Madrid.

La asociación promueve establecimientos que, además de su gastronomía, aportan valor a la historia, cultura y el turismo de la ciudad.



**Bodega
de la
Ardosa**
P.16



Botín
P.26



**La Casa
del Abuelo**
P.96



**La
Mallorquina**
P.106



**Café
Gijón**
P.36



**Casa
Alberto**
P.46



**La Tasca
Suprema**
P.116



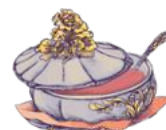
**Las Cuevas
de Luis
Candelas**
P.126



**Casa
Ciriaco**
P.56



**Casa
Labra**
P.66



Lhardy
P.136



Malacatín
P.146



**Casa
Pedro**
P.76



**Cervecería
Alemana**
P.86



**La Posada
de la Villa**
P.156



**Taberna
Antonio
Sánchez**
P.166

Línea del Tiempo de Madrid

- **1642** Abre sus puertas La Posada de la Villa
- **1702** Nace Casa Pedro
- **1725** Botín abre sus puertas
- **1738** Comienza a construirse el Palacio Real
- **1787** Empieza su actividad la Taberna Antonio Sánchez
- **1819** Se inaugura el Museo del Prado
- **1827** Abre sus puertas Casa Alberto
- **1839** Lhardy inicia su actividad
- **1858** Se inaugura el Canal de Isabel II
- **1860** Abren Casa Labra y Las Cuevas de Luis Candelas
- **1887** Empieza su actividad Casa Ciriaco
- **1888** Se inaugura el Café Gijón
- **1890** La Tasca Suprema abre sus puertas
- **1892** Nace Bodega de La Ardosa
- **1894** Abre sus puertas La Mallorquina
- **1895** Se funda Malacatín
- **1904** Se abre la Cervecería Alemana
- **1906** Empieza su actividad La Casa del Abuelo
- **1910** Comienzan las obras de la futura Gran Vía
- **1931** Se inaugura el aeropuerto de Barajas
- **1936** Guerra Civil
- **1978** Aprobación de la actual Constitución Española
- **1983** Se firma el Estatuto de Autonomía de la Comunidad de Madrid
- **1992** Expo Universal de Sevilla. Olimpiadas en Barcelona. Madrid, Capital Europea de la Cultura
- **2004** Atentados del 11-M en Madrid
- **2011** Se inaugura Madrid Río
- **2014** Abdicación de Juan Carlos I y proclamación de Felipe VI como rey
- **2020** Pandemia de COVID-19
- **2025** La Comunidad de Madrid supera los 7 millones de habitantes

RESTAURANTES CENTENARIOS





Bodega de la Ardosa 1892

C/Colón, 13

T: 915 214 979

grupoardosa.es

Historia de una botella de cerveza única en el mundo

Pero ¿usted sabe lo que tiene ahí? —preguntó Mister Thomas asombrado, con marcado acento inglés, a Gregorio Monje sobre una de las botellas llenas de polvo de la estantería ubicada sobre el velador donde estaban sentados.

George Thomas, o Mister Thomas, como le conocían en la Bodega de la Ardosa, negociaba con Gregorio Monje, el propietario, la representación y distribución de las cervezas Bass, de las que era el director general para Iberia en España. Tras la conversación de negocios que habían mantenido en el despacho de Gregorio a puerta cerrada, alejados del ajetreo y barullo que reinaba siempre en la taberna, el propietario y el director general de Bass Export se habían sentado fuera, como dos clientes más, a tomar una de las primeras cervezas internacionales que distribuía La Ardosa y un pincho de la deliciosa tortilla de patatas que Conchi, su mujer, cocinaba a diario.

—La próxima vez que venga a su local, beberemos una de nuestras ale —comentó el directivo inglés entre risas a Gregorio, después de dar un trago a la cerveza que le habían servido.

—¡Sin duda! —respondió el tabernero—. Pero siempre acompañada de un buen pincho de tortilla. Mi mujer la borda, como puede usted comprobar. Este negocio no sería lo mismo sin ella.

—¡Mmmmm!, *¡delicious, yes!* Pero hay una cosa que me tiene confundido, Mr. Monje. En el rótulo de la fachada pone 'Bodega de la Ardosa', y habla de venta de vinos, pero aquí lo que sirve usted es cerveza —inquirió Mr. Thomas.

—Sí, bueno, es que hace unos años decidimos reorientar nuestro negocio y cambiar el vino por el zumo de cebada —respondió Gregorio.

—¿Zumo de cebada? —preguntó de nuevo el inglés sin entender lo que le quería decir.

—Sí, así es como llamamos los castizos a la cerveza... ¿Castizos, me entiende? Los de aquí, los de Madrid. Una broma, vaya...

—¡Ah!, entiendo, jajajaja —rio Mr. Thomas.

—Deje que le cuente un poco la historia de este local. Pero vamos a rellenar antes esa jarra, que la tiene usted vacía. ¿Le apetece probar las croquetas? Le van a encantar. Son tan buenas como la tortilla, ya verá.

—Oh, si no le importa, y perdón por el atrevimiento, comería otro delicioso pincho de tortilla.

—Pues no se hable más, Mister Thomas.

¡Rafa! —se volvió hacia la barra para hablar con su hijo—, ¡otra ronda de lo mismo, haz el favor!

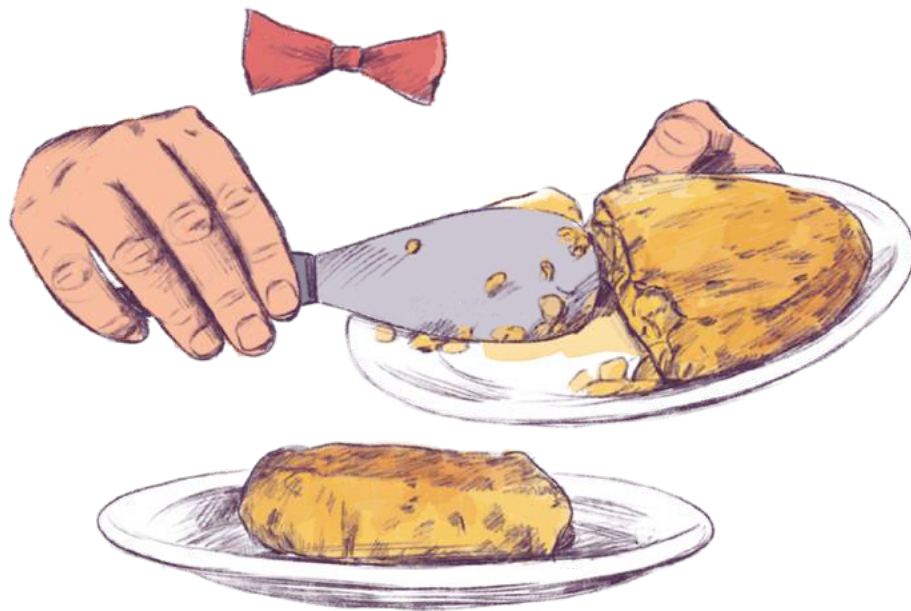


Mientras esperaban a que llegase la comanda, Gregorio empezó a contar al directivo inglés la historia de su negocio.

—La Ardosa es una región vinícola de La Mancha. De allí provenía Rafael Fernández Bagená, su primer propietario, que decidió abrir toda una cadena de bodegas en Madrid para distribuir y vender en ellas sus vinos, y a todas las llamó así. Eso fue en 1892, fíjese si ha llovido... ¡ay, perdón!, que ya sé que no me entiende. Que hace ya mucho tiempo, vaya. Esta donde estamos ahora fue la primera de todas que abrió don Rafael, la más antigua, en resumen. Yo la compré en 1970, pero aún tardé unos años en venir a trabajar en ella definitivamente. Porque yo era carnicero, ¿sabe usted? Vi una oportunidad en este negocio y me animé a probar. Ahora lo llevo con mis hijos y mi mujer, aquí trabajamos todos desde 1979.

El inglés le escucha atentamente mientras va bebiendo su cerveza y dando pequeños bocados a la tortilla que acaban de servirle con gran deleite.

—Nosotros seguimos vendiendo vinos al principio, no crea usted. Tanto en la barra como a granel. Pero cambió la normativa sobre este tipo de venta, y vimos que ya no era rentable. Además, empezó a venir por aquí una clientela que no nos gustaba nada. Gente problemática, ¿sabe usted? Y mis hijos me sugirieron entonces cambiar el negocio: sustituir el vino por la cerveza de importación, que era muy difícil entonces encontrarla en Madrid. Los tiempos estaban cambiando



y el público más joven, más moderno, ya me entiende, prefería otras cosas. El vino era para los más mayores. Y nos inclinamos por la cerveza, que se vendía mejor. Pero cerveza de la buena, no cualquiera. Así fuimos haciéndonos un nombre, empezaron las negociaciones con marcas extranjeras para distribuir las aquí y venderlas en la taberna y ya fue todo rodado. Tuvimos que subir los precios, claro, pero la gente que sabe apreciar lo bueno está dispuesta a pagarlo. Ahora, ya ve, nos hemos convertido en un local de referencia para los amantes de la buena cerveza.

—¿Y por qué no cambiaron también el rótulo y la fachada del local? —preguntó el inglés.

—¿Cambiarlo? No, hombre, por qué habíamos de hacerlo. Esta es una taberna con solera, casi le diría histórica, merecía la pena conservar todo tal y como estaba. ¿No le parece bonita? Además, eso hace de La Ardosa un lugar especial, con gusto a lo de antes pero con aires modernos, como le gusta a la juventud. Yo en eso me dejo guiar por mis hijos, que saben más de lo que se lleva ahora por edad, claro. Digamos que, combinando sus gustos y los de su madre y los míos, buscamos agradar a todo el mundo, porque mirar al futuro está muy bien, pero hay que tener también un pie en el presente, ¿no cree usted?

El inglés escuchaba atento la historia, sin dejar de saborear la cerveza y la nueva ración de tortilla de patatas que le acababan de servir.

—Lo único que hemos añadido nosotros es esta inmensa colección de botellas de cerveza que ve usted por todo el local —continuó explicando Gregorio—. Unas las hemos comprado nosotros, pero otras, muchas, nos las han regalado clientes. Sabían de nuestros gustos, y cuando salían de viaje, regresaban con una de regalo para nosotros. Mire, hasta tenemos una de su compañía —y señaló una botella oscura en la estantería de la pared junto a su mesa.

El inglés, dando un sorbo a la cerveza, miró en la dirección que le indicó Gregorio y casi se atraganta al reconocer la botella. «*Oh, my God!*», se dijo incrédulo ante lo que estaba viendo. Era una Bass, pero una muy especial, única en el mundo.

—Pero ¿usted sabe lo que tiene ahí? —preguntó incrédulo—. ¿De dónde la ha sacado? —Me la trajo un cliente periodista hace ya tiempo. ¿Cómo se llamaba...? ¡Bah, no me acuerdo ahora! Me pidió que se la guardara hasta que regresara. Pero no volvió nunca, así que ahí sigue desde entonces. Y de eso hace ya más de diez años. —¡Es una de las botellas de edición especial que se sirvieron en el banquete de bodas de los príncipes de Gales! La nuestra es la cerveza favorita de la Casa Real y solo se embotellaron 48 unidades que se distribuyeron en el banquete. Creíamos que ya no quedaba ninguna. Y ahora descubro que usted tiene la única que queda en el mundo. ¡Esto es un tesoro, *my friend!* Un auténtico tesoro.

—¡No me diga!, ¿en serio? No sabía, aquel cliente no nos dijo de dónde la sacó.

—¡No imagine usted la cantidad de dinero que pagarían por ella! Podría usted hacerse rico si quisiera.

—¡Ah, no!, de ninguna manera. Ninguna de las botellas de mi colección está en venta. Esta tampoco es una excepción. Pero ¿ustedes no conservan ninguna? Tengo entendido que tiene un museo en... ¡ay, mire, perdón!, yo no hablo inglés y no sé decirle el nombre del pueblo, pero usted ya me entiende.

—¡No, ojalá! Ni nosotros, ni la fábrica ni siquiera la Casa Real. Usted tiene la única superviviente de aquello. Y, junto con los príncipes William y Harry, esta botella es lo único que queda del matrimonio entre el príncipe Charles y *lady Di*.

—Pues entonces debe volver a su lugar de origen. ¿Qué tal si la guardan ustedes en su museo? Puede llevársela si quiere.

—¡Oh, qué gesto tan generoso, Mr. Monje! Nada nos haría más felices. Pero creo que debe ser usted quien la lleve allí. ¿Le apetece visitar mi país, Gregorio?

—¡Por supuesto!, será un honor. ¡Venga!, esto merece un brindis —ofreció Gregorio a su invitado.

—¡Y otro pincho de tortilla!

RECETA DE LA TORTILLA DE PATATAS

¿Cómo es posible que este plato tan humilde sea tan delicioso? Quizá porque las cosas sencillas no necesitan de más aderezos que lo auténtico. Unas buenas patatas, unos huevos de corral, buen aceite de oliva, sal y listo.

En Bodega de la Ardosa la tortilla es cosa de Conchita Marfil, la esposa de Gregorio y madre del actual regente de la taberna, su hijo Ángel. Desde que la familia pasó a hacerse cargo de este negocio centenario, ella ha estado a cargo de los fogones, con la tortilla de patatas como plato estrella. La receta no varía de la que puedes hacer tú en casa, pero, ya lo sentimos, te faltará siempre su mano especial para dejarla perfecta: ni demasiado cuajada ni demasiado cruda. Por si fuera solo una cuestión de práctica, aquí te dejamos su receta para que vayas haciendo eso, practicando.

INGREDIENTES (4 raciones)

- 5 patatas monalisa medianas
- 5 huevos
- ½ cebolla grande
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

ELABORACIÓN

Pela las patatas, lávalas y córtalas con cuchillo con una longitud de unos 3 cm y un grosor de entre 2 y 3 mm, aunque tampoco hace falta que saques la regla y te pongas a medir, ya sabes. Ahora pica la cebolla en juliana, mézclala con las patatas cortadas en un bol y añade la sal.

Mientras estás haciendo todo eso, deja una sartén con bien de aceite (como si no costara) a fuego medio para que se vaya calentando, pero que no llegue a echar humo. ¿Listo? Seguimos. Añade las patatas y la cebolla y dejás que se vayan friendo más que cociendo durante unos 15 minutos, más o menos. Eso sí, te va a tocar ir dándoles vueltas cada tres minutos para que no se quemen. Que no, que tampoco hace falta que cronometres, a ojo.

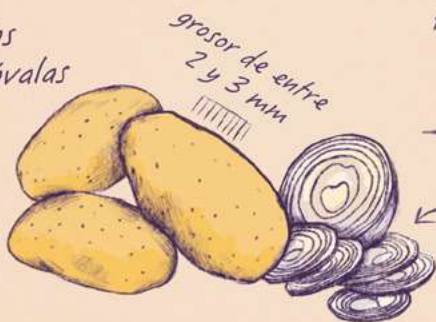
Quando las tengas, sácalas y deja que escurra el aceite con ayuda de una espumadera. Ahora las añades a un bol con los huevos ya batidos, lo mezclas bien y las vuelves a echar a otra sartén de hierro fundido, de diámetro pequeño y paredes altas, donde habrás puesto un hilo de aceite virgen esparcido por toda ella. Y dejas que se haga medio minuto por cada lado también a fuego medio. ¿Lo tienes? Pues, ale, ¡a disfrutarla!

[illegible]

TORTILLA DE PATATAS

¿CÓMO ES POSIBLE
QUE ESTE PLATO TAN
HUMILDE SEA TAN
DELICIOSO?

1 Pela las patatas, lávalas y córtalas con cuchillo con una longitud de unos 3 cm



pica la cebolla en juliana

2 Bien de aceite, y calientas a fuego medio

Añade las patatas y la cebolla

freír unos 15 minutos



Ir dándoles vueltas para que no se quemen

cada 3 min.

3 sácalas y deja que escurra el aceite con ayuda de una espumadera

las añades a un bol con los huevos ya batidos

4



un hilo de aceite de oliva virgen

5



1/2 min.
Por cada lado





Botín

I 725

C/Cuchilleros, 15

T: +34 913 664 217

botin.es

De escritores, musas y cochinillos asados

Como siempre, le tenían preparada la mesa de costumbre en el comedor de la primera planta, la que daba a la calle. Era el más transitado y el más bullicioso, pero lejos de incomodarle, le gustaba el ajetreo que se vivía en él. Además, se evitaba subir o bajar escaleras. Hacía tiempo que las rodillas le dolían demasiado y prefería evitar ciertos esfuerzos.

El frío de enero golpeaba Madrid con saña, pero allí dentro el calor que salía de la cocina hacía olvidar las penurias del invierno. Un reconfortante olor a asado y a leña, acompasado por el agradable ruido de cazuelas, sartenes y ollas que venía de la cocina, ayudaba no solo a estimular el apetito, sino que caldeaba sus recuerdos infantiles. Aquellos aromas le recordaban a su abuela y a su madre, dos generaciones de mujeres valientes y generosas que, a golpe de puchero y de tradición, cocinaban y aderezaban los vínculos familiares frente a una vieja cocina de carbón, como la que tenía también Botín.

Si prefería aquella mesa donde se sentaba a comer casi todas las semanas era porque le permitía tener a la vista el rincón donde se ubicaba el vetusto horno en el que se asaban los cochinillos. Un horno que, según le había contado el encargado del restaurante la primera vez que lo visitó, llevaba encendido desde aquel lejano 1725 en el que se construyó, alimentado a diario con leña de encina traída de los pueblos cercanos a la capital. Desde su silla, podía observar el buen hacer del maestro asador, que con la habilidad que dan los muchos años de oficio, aliñaba la carne con la misma receta que ya usaba Emilio González, el abuelo de los actuales propietarios, y empujaba hasta el fondo del horno, donde estaban las mejores brasas, las fuentes de barro con el cochinillo abierto en canal.

—¿Qué va a ser?, ¿lo de siempre? —se acercó uno de los camareros a preguntar.
—Sí, claro. Para qué cambiar lo que es un acierto —respondió guiñando un ojo.



Y eso a lo que él llamaba acierto era una buena sopa de ajo, un delicioso cochinillo asado y alguno de los postres que figuraban en la carta. Todo regado con un buen vino, por supuesto. Antes siempre elegía un rioja o un ribera del Duero, pero últimamente se decantaba por alguno de los vinos de Madrid que Botín había añadido a su carta. Otro acierto, pensaba, después de probarlos siguiendo el consejo del encargado, que recibía siempre a los comensales y visitantes con una enorme sonrisa.

Mientras esperaba la comida, sacó su libreta de ideas y su pluma estilográfica y empezó a escribir palabras sueltas. Aquella era su manera de liberar la mente y



encender la creatividad, que, a veces, se resistía a ponerse en funcionamiento. De vez en cuando, levantaba la vista del papel para ver quién entraba al local. Clientes de todas partes del planeta acudían a Botín atraídos por su fama y deseos de conocer en persona, cómo era el lugar que recomendaban todas las guías turísticas. Era una clientela particular, en la que se mezclaban jóvenes y mayores, locales y extranjeros con total naturalidad. A veces, algo en el aspecto de alguna de aquellas personas despertaba su inspiración y empezaba a imaginar una historia a su alrededor.

Otras veces, escuchaba alguna palabra al azar de una conversación próxima y, disimuladamente, prestaba más atención a lo que allí se decía. ¡Cuántas historias le habían inspirado aquellos ejercicios furtivos de escucha! «Oro puro», se decía, cuando la charla resultaba jugosa.

Por nada del mundo quería que le sentaran en otro comedor que no fuera este. Aquel era también el favorito de otros escritores y escritoras, así que dónde mejor iba a estar. No solo le fascinaba el artesanado de madera que cubría el zócalo de las paredes y las delicadas vidrieras que separaban el salón de la entrada de la calle, todo en la decoración de aquel lugar le inspiraba. Muy en especial, aquel fresco con la imagen de un Sancho Panza oscurecido por la pátina del tiempo con una cita del *Quijote* bajo la imagen. Quizá también les ocurriera lo mismo a otros muchos grandes escritores que pasaron por Botín, el restaurante más antiguo del mundo, según certificaba el Libro Guinness de los Récords. Galdós habló de aquel lugar en su *Fortunata y Jacinta*, y el propio Hemingway terminó en una de las mesas del comedor de la segunda planta dos de sus novelas, *Fiesta* y *Al atardecer*.

No fueron los únicos personajes célebres que pasaron por el centenario local. Otras importantes figuras del Madrid bohemio y literario de todos los tiempos pisaron esta casa y se sentaron a su mesa: Valle-Inclán, Arniches, Ramón Gómez de la Serna, Graham Greene, Julio Romero de Torres... Incluso se cuenta que el mismísimo Goya, siendo muy joven y recién llegado a Madrid, trabajó aquí como friegaplatos un tiempo. «Todos los inicios son complicados», pensaba para sí con humor cuando recordaba aquella anécdota.

Sí, Botín era un lugar tremendamente inspirador. Al menos, así lo sentía mientras dejaba correr la pluma por el papel tratando de pescar alguna buena idea en aquella maraña de pensamientos. Un lugar con tanta historia como aquel, que había sido posada y venta, también pastelería y ahora, definitivamente, uno de los mejores restaurantes de Madrid, estimulaba siempre su imaginación.

Al llegar el primer plato, recogió la pluma y la libreta y aspiró con gusto el delicioso olor que desprendía. El camarero, antes de irse, rellenó su copa de vino y se despidió con un educado «Que aproveche». El salón se había llenado entre tanto, y el bullicio de las personas que entraban y salían del local ponía banda sonora a sus pensamientos. El encargado, siempre sonriente, acompañaba a los comensales a sus mesas, repartidas en varias plantas. Los había que pedían ser ubicados en el comedor que tanto inspiró a Hemingway, pero otros preferían ser acomodados en las bodegas, a casi seis metros bajo tierra.

Aquella era, sin duda, la parte más antigua del local, con aquellas impresionantes bóvedas de ladrillo y los pasillos que desembocaban en puertas cerradas y ahora selladas. Un entramado que no solo albergaba ahora otro peculiar comedor y la bodega donde reposaban cubiertas de polvo y tiempo numerosas botellas de vino. Aquel lugar había formado parte también del trazado medieval del Madrid de los Austrias, antiguos túneles que comunicaban el edificio de Botín con las calles aledañas.

—¿Cómo va ese libro? —preguntó el encargado mientras le servía el cochinillo humeante y crujiente.

—Va, que no es poco. Pero aún tendréis que esperar para verlo terminado.

—¡Qué buena noticia! —respondió el responsable del restaurante—. Ya sabe lo mucho que apreciamos en esta casa sus novelas. Puro arte.

—¿Arte? ¡Vuestra cocina sí que es arte!, lo mío no tiene ningún valor al lado de esta maravilla —respondió riendo, mientras cortaba el primer trozo de carne y escuchaba el crujir de la corteza tostada del lechón.

RECETA DEL COCHINILLO ASADO

Quando se lleva a gala ser el restaurante más antiguo del mundo, hacer un repaso por su historia puede llevar un ratito largo. No digamos si toca elegir un plato, solo un plato, de todos cuantos se han preparado en Botín desde su apertura en 1725 hasta hoy.

Por hacer un resumen muy somero, se puede decir que aquí reina la cocina castellana en general y la madrileña en particular. Pero eso no dice mucho si hacemos un repaso por su carta (ciudad, te va abrir el apetito si o sí): sopa de ajo, huevos revueltos, verduras fresquíssimas y carnes, por supuesto. Si tienes que elegir una, aquí el cochinillo asado es el rey. ¿El secreto? Un aliño que sigue la receta del abuelo Emilio y su viejo horno moruno —que lleva encendido más de 300 años— alimentado con madera de encina, donde la carne se asa a fuego lento.

INGREDIENTES (6 raciones)

- . 1 Un cochinitillo de menos de 3 semanas de 4,5 kg
- . 1 cebolla pequeña
- . 200 g de manteca de cerdo
- . 2 dientes de ajo
- . 1 vaso de vino blanco
- . Perejil
- . Laurel
- . Tomillo
- . Sal

ELABORACIÓN

Unta el cochinillo, que estará abierto en canal, con manteca. Colócalo bocarriba en la cazuela de barro y salpiméntalo. Ahora, pica el ajo, el perejil y la cebolla y lo esparces por encima por todo el cochinillo. Añade también el laurel y el tomillo.

¿Lo tienes? Pues toca bañarlo con el vino blanco y tres vasos de agua. Después, metes la cazuela en el horno precalentado, y lo dejas haciéndose durante una hora u hora y media, depende de la potencia de calor de tu electrodoméstico. Pasado ese tiempo, sácalo y retira el exceso de jugo que habrá ido soltando. ¿Ya está? Pues vuelve a meterlo en el horno, esta vez bocabajo, y lo dejas otros 45 minutos aproximadamente. ¿Cómo sabrás que está listo? Porque la piel estará crujiente y dorada. Puedes servirlo con guarnición de patatas asadas o con una ensalada de lechuga. ¡Ñam!

COCHINILLO ASADO

EL ALIÑO
DEL
ABUELO
EMILIO



1 Unta el
cochinillo
con manteca



2 Pica el ajo, el perejil y la cebolla y lo esparces por encima por todo el cochinillo



3 Añade el laurel y el tomillo

4 toca bañarlo con vino blanco y tres vasos de agua

3x



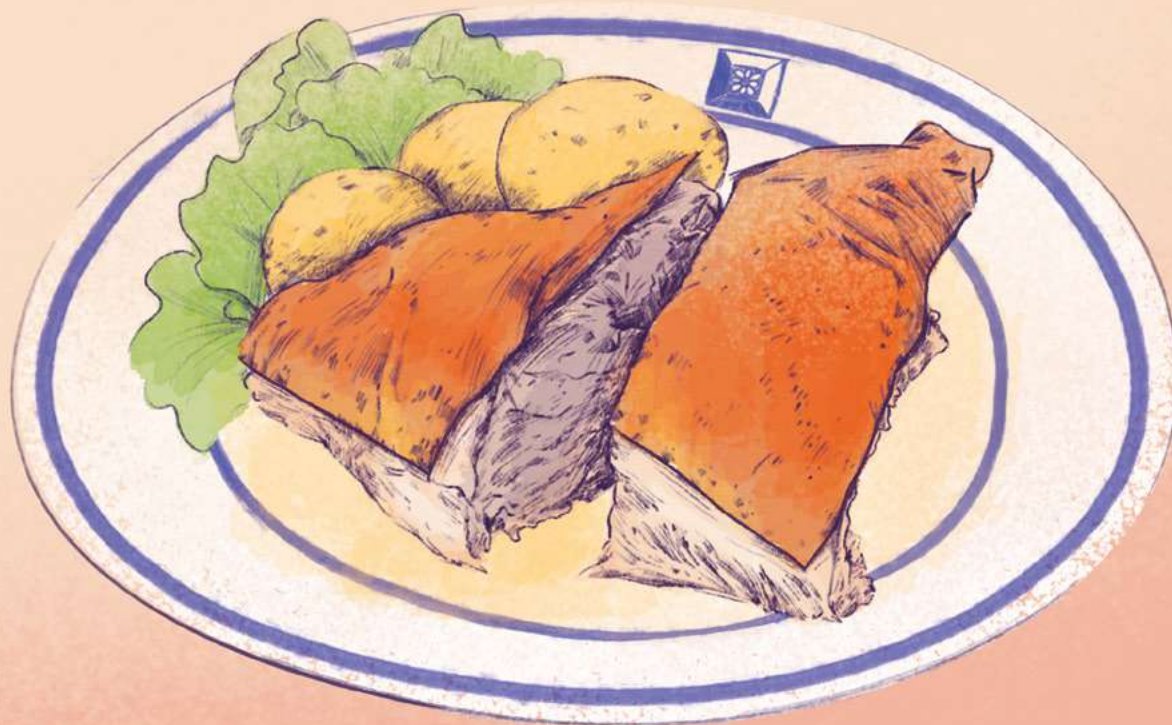
5 Después, metes la cazuela en el horno precalentado, y lo dejas una hora u hora y media



EL HORNO, ALIMENTADO CON MADERA DE ENCINA, QUE LLEVA ENCENDIDO MÁS DE 300 AÑOS

6 vuelve a meterlo en el horno, esta vez bocabajo

45 minutos +





Café Gijón 1888

Paseo de Recoletos, 21

T: 915 215 425

cafegijon.com

El café de los espíritus

Dicen que este café está lleno de espectros. No, entiéndame, no estoy hablando de aparecidos ni de fantasmas ruidosos que cruzan las estancias con una sábana y una cadena atada a los pies. Tampoco se deje engañar por el nombre de esta cueva a la que bajaremos en un rato a comer. Por mucho que la llamen La Cripta Embrujada, no encontrará usted aquí ningún ente aterrador. Estoy hablando de algo mucho más serio, de los espíritus de quienes pasaron aquí largas horas, tardes interminables de tertulia y creación.

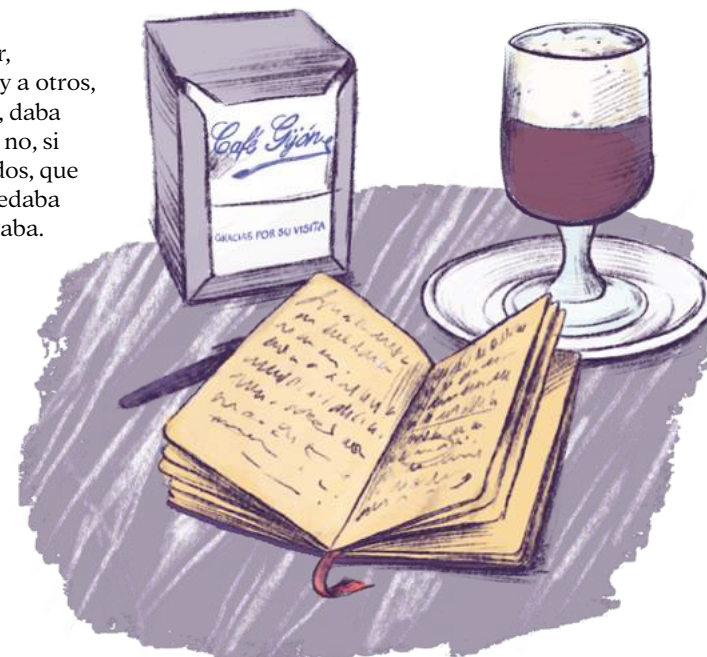
Por supuesto, no falta el de don Gumersindo. Gumersindo García, para ser más precisos, un gijonés que había emigrado a Cuba y a su regreso a España fundó este negocio. Efectivamente, lo bautizó como Gran Café de Gijón en honor a su ciudad natal. Eso fue en 1888. Años después, lo traspasó al que sería su segundo dueño, un peluquero llamado Benigno López Jabato, al que le unía una cordial amistad. Una única condición nada más le puso don Gumersindo a don Benigno para cerrar el traspaso: que jamás le cambiara el nombre. Y lo cumplió, a la vista está. Sí, su espectro también pasea entre los veladores del café. Y el de su esposa, Encarnación Fernández, doña Encarna, que tomó las riendas del café al enviudar. ¡Qué gran mujer!, con ella el Gijón agrandó su fama y tuvo sus mejores años. Y eso que pasó la guerra y todo, pero aguantó bien.

Claro, tuvo ayuda. Primero de su hija, María, y después se unieron sus nietos, José García y José López. ¡Qué tiempos aquellos! Mientras esa familia estuvo al frente se hicieron las dos grandes reformas del Gijón. ¿Recuerda La Cripta Embrujada? Pues también se hizo con ellos. Fue ya en 1963, todavía vivía y estaba al mando doña Encarna. Y así se ha mantenido todo hasta hoy, pocos cambios más salvo alguna manita de pintura y mobiliario nuevo. Es que este es un lugar muy especial para mí, ¿sabe? Bueno, para mí y para los cientos de clientes que aún lo frecuentan y lo han frecuentado. En ese rincón de ahí he estado yo décadas

viendo la vida pasar, conociendo a unos y a otros, tratándolos a todos, daba igual si eran ricos o no, si eran diestros o zurdos, que aquí todo eso se quedaba en la calle y no entraba. Hasta dinero les he prestado a muchos, para que vea si había confianza. Ojo, y siempre me lo han devuelto, ¿eh?, las cosas como son. ¡Cómo no voy a querer yo al Gijón! Pero sí, tiene usted razón, olvidémoslo y sigamos.

Pues, como le decía, este café está lleno de espectros, y perdón por la insistencia. Desde muy temprano, aquí se formaron grandes tertulias: de literatura, de política... incluso taurinas, aunque es cierto que de esas no hubo muchas. Pero lo que sí hubo fue una clientela muy singular. No le extrañe encontrarse por ahí al espíritu de Valle Inclán. O al mismísimo Benito Pérez Galdós, que se sentaba aquí a escribir y a observar la parroquia. También tomaron aquí café Ramón y Cajal y Julio Romero de Torres (sí, el que pintó a la mujer morena, como reza el pasodoble). Que no sabe de qué le hablo, claro... Es que es usted demasiado joven y yo demasiado mayor. Pues todos esos personajes ilustres pasaron por el Café Gijón. Incluso la mismísima Mata Hari, a esa sí la conocerá usted, ¿no? Menos mal, en algo nos acercamos...

¿Ve usted aquella mesa de allí? Sí, la que está junto al ventanal. Allí se sentaban los actores y cineastas a hablar de sus cosas. La tertulia de los cómicos, así era conocida aquí esa charla entre amigos. Pues de qué iban a hablar, ¿no se lo imagina? De cine, de teatro, claro, pero también de política, de literatura..., de la vida, en definitiva. Una ventana al mundo, claro, me gusta la metáfora. Y creo





que a ellos también les habría gustado. ¿Sabía que dos de esos cómicos crearon el Premio Café Gijón de Novela Corta? El principal, el que corrió con todos los gastos para aquella primera edición, fue Fernando Fernán Gómez. Y también participó todo un premio Nobel, don Camilo José Cela, hágase una idea de los relumbrones que había allí metidos.

No se lo va a creer, pero el primer premio que se concedió se lo dieron a un amigo suyo tertuliano, Eusebio García Luna, que estaba siempre a verlas venir. La idea del premio, y quien más trabajó para sacarlo adelante, fue de Fernán Gómez, y me acuerdo como si fuera hoy que le dijo: «¡Eusebio!, si te presentas al premio que estamos creando, te lo damos. Y te interesa, que viene bien cargadito de dinero». Y García Luna le respondió «¡Pero si no tengo obra!». «¡Pues ponte a escribir, coño, Eusebio, que más fácil no te lo podemos poner!», respondió don Fernando, con ese vozarrón suyo. Porque, aquí entre usted y yo, don Eusebio era vago hasta para tomarse el café, que se lo bebía a cucharaditas. Pero oye, que se puso a escribir, presentó la novelita y, como lo prometido es deuda, lo ganó.

Así que fíjese si hay espectros en el Café Gijón... Pero, espere, no se vaya, vamos a pedir unos callos, que no sabe lo buenos que los hacen aquí. Le aseguro que no los habrá probado igual. Bueno, eso es solo para abrir boca antes de bajar a comer. ¡Venga!, siéntese, que le voy a seguir contando... ¿Que cómo sé tanto de este local? ¡Ay, hijo, porque yo también soy uno de esos espíritus que habitamos el Gijón! Ya le dije que ahí, en ese rincón, me pase décadas viendo la vida pasar. Pero si hasta lo pone ahí, en esa placa. ¡Ay, perdón, que no me he presentado! Soy Alfonso, el cerillero, anarquista y prestamista, y servidor de usted. Pero siéntese le digo, que aún tengo mucho que explicarle...

RECETA DE LOS CALLOS A LA MADRILEÑA

Si hay un café literario en Madrid ese es el Café Gijón. Por sus mesas de mármol y sus veladores ha pasado lo más granado de la cultura y la política de esta ciudad, pero también personas más humildes y aspirantes a la gloria de las letras y de las artes que se dejaban caer por aquí para escuchar las tertulias que se formaban y aprender de sus ídolos.

Primero fue solamente un café, y, con los años, se ha convertido también en un restaurante. En su carta hay de todo y muy bueno, pero si hay un plato que pone de acuerdo a todo el mundo, y cuando decimos a todo el mundo es A TODO EL MUNDO, son sus callos a la madrileña. ¿Quieres saber cómo se hacen?

INGREDIENTES

- . 700 g de callos de ternera
- . 250 g de morro de ternera
- . 1 manita de ternera
- . 150 g de jamón serrano
- . 150 g de chorizo
- . 150 g de morcilla
- . 2 cebollas medianas
- . 1 hoja de laurel
- . 1 zanahoria
- . 2 cabezas de ajo
- . 1 guindilla
- . 8 g de pimienta negra
- . Sal
- . Agua
- . 1 cucharada de harina
- . 1 cucharada de pimentón dulce

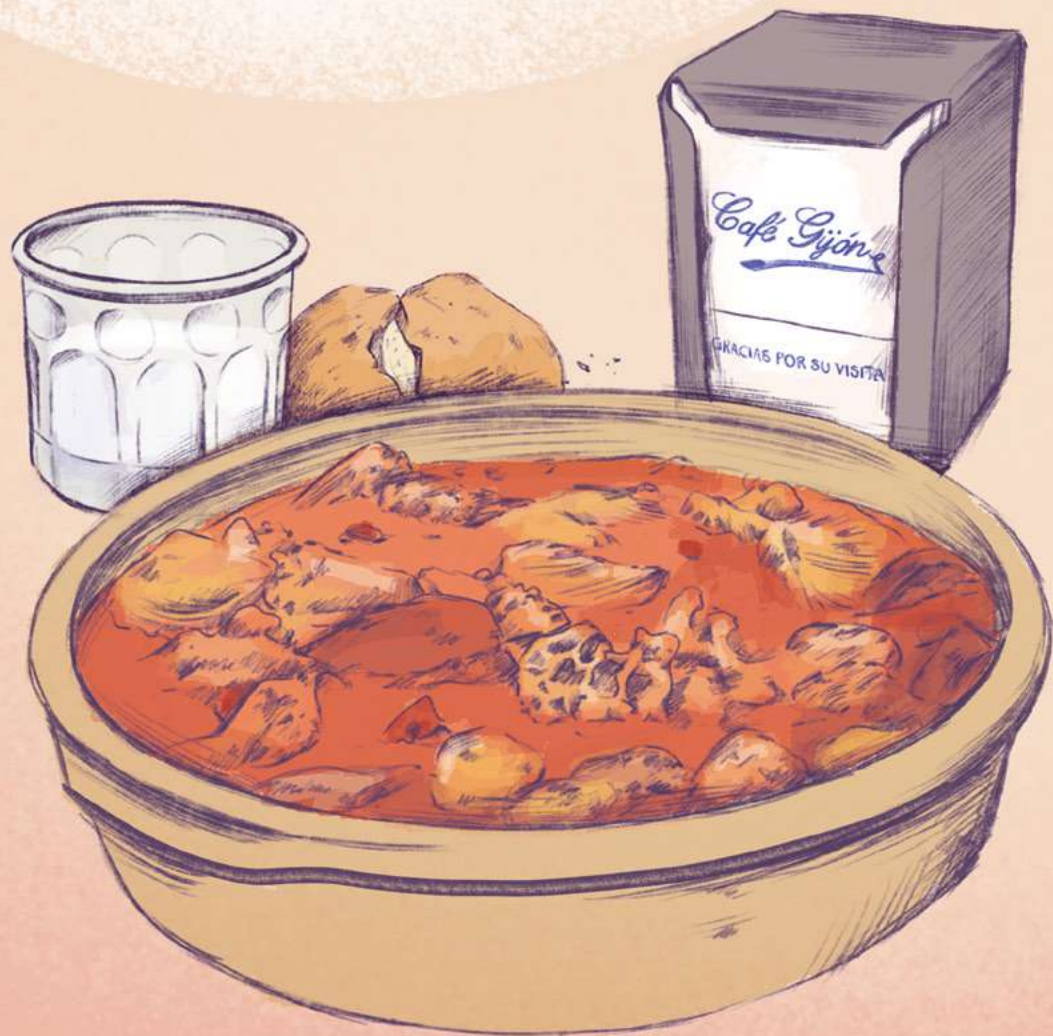
ELABORACIÓN

No te asustes, que esto es más fácil de lo que parece. Pon los callos y el morro cortados en trozos y la mano de ternera en una olla a presión, junto con una cabeza de ajos, una cebolla, la zanahoria troceada, el laurel, la pimienta y la sal. Cúbrelo todo con agua y cuécelo 45 minutos.

En otra cacerola, echa 4 o 5 cucharadas de aceite y doras dos dientes de ajo. Añade la otra cebolla picada, la guindilla, el jamón, el chorizo y la morcilla, todo en trocitos, y lo rehogas. ¿Ya está? Pues añade una cucharada de harina y otra de pimentón, y remuévelo. Ahora agrega algo del caldo de cocer los callos. Con eso ya tienes la salsa (¡madre, qué rico!). Pasa los callos, la mano y el morro a una cazuela de barro y echas por encima el refrito que acabas de preparar. Cúbrelo con el caldo de cocer y mete la cazuela al horno, a temperatura media, durante 1 hora para que se terminen de hacer. ¿Les falta sal?, pues ya sabes. Y ya estaría. Eso sí, sírvelos muy calientes. ¡Que aproveche!

[illegible]

CALLOS A LA MADRILEÑA



① Pon los callos y el morro en trozos y la mano de ternera en una olla a presión.

+ la zanahoria troceada

el laurel

con una cabeza de ajos y una cebolla

la pimienta y la sal

② Doras dos dientes de ajo

Añade la otra cebolla picada, la guindilla, el jamón, el chorizo y la morcilla

añade una cucharada de harina y otra de pimentón

agrega el caldo de cocer los callos

¡MADRE, QUÉ RICO!

③

1 Pasa los callos, la mano y el morro a una cazuela de barro

2 echas por encima el refrito

Mete la cazuela al horno, a temperatura media, durante 1 hora

④





Casa Alberto 1827

C/Huertas, 18
t: +34 914 299 356
casaalberto.es

Un chato de vino y un plato de rabo estofado a la salud de toreros y actores

Como cada sábado, Juan Gómez el Jerezano y Paco Mora, al que todos en el barrio conocían como Paquillo el Aplausos, coincidían en la barra de Casa Alberto unas horas antes de que empezara la corrida en Las Ventas y la función en el Teatro Español. Aquel local era ya uno de los que más solera tenía en el barrio —«En 1827 lo abrieron, fíjate si tiene años ya», presumía su propietario ante los clientes— y en todo Madrid, y se había labrado buena fama como taberna taurina y lugar de encuentro de actores y artistas.

El Jerezano, picador en la cuadrilla de Luis Miguel Dominguín, seguía sintiendo los nervios clavados en el estómago cada vez que le tocaba salir al ruedo. No era miedo al toro, que eso nunca lo tuvo, pero sí un sentido de la responsabilidad pesado como una losa al saber que una mala actuación suya podía poner en peligro al diestro. Por eso, solía escaparse un ratito antes del hotel Victoria, donde el maestro y su cuadrilla se vestían de luces y desde donde, tras encomendarse a Dios, partían todos juntos hacia la plaza repartidos en varios coches. Vestido de picador, Juan se acercaba corriendo a Casa Alberto, donde servían un vinillo de Navalcarnero que le calentaba el pecho, como él describía, y le aportaba la templanza que necesitaban sus nervios. Ya le conocían, y nada más verle entrar, el medidor servía con destreza un chato al picador desde el extremo del mostrador de estaño donde tenía dispuestas las frascas de vino refrescándose en la pila.

—¿Cómo se presenta la tarde, Jerezano? —le preguntaba a modo de saludo.
—Gloriosa, con ayuda de Dios —respondía Juan.

A su lado, se acodaba Paquillo tras comprar las entradas de la claque para la función de la tarde. Estrenaban *El villano en su rincón*, de Lope de Vega, y el Aplausos, asiduo a esa zona del Teatro Español, no quería perderse la actuación de su actor favorito, Guillermo Marín. Su sueldo de dependiente en

un ultramarinos del barrio no le daba para una entrada en el patio de butacas, por eso la claque era una buena alternativa para no perderse un estreno. Y de ahí le venía el mote, porque a cambio de aplaudir cuando se lo indicaran, él podía disfrutar cuando quisiera y por la mitad de precio del buen hacer de Marín y compañía.

Había más taquillas donde comprar sus entradas en calles aledañas a la plaza de Santa Ana, donde se ubicaba la taberna, pero a Paquillo el Aplausos le gustaba comprarlas en Casa Alberto. Si lo hacía con antelación días antes de los estrenos, podía escuchar la tertulia taurina que se montaba en sus veladores, donde se reunían toreros, aficionados y empresarios para hablar de la faena de tal o cual diestro, e incluso debatir pleitos, como aquel de los Miuras que tuvo lugar allá por 1908 y que le había contado su abuelo una vez. Y si se dejaba caer a ciertas horas, era seguro que coincidiera con algún actor o actriz del Español, que siempre se acercaban a la taberna al acabar la función. Paquillo observaba con admiración a sus ídolos, que disfrutaban de las tapas caseras que se servían en Casa Alberto, regadas con vinos de Madrid, cervezas y algunas copas de licor para rematar el banquete. Y si no, siempre podía darle al palique con alguno de los camareros o con clientes asiduos como él.

A Paquillo le llevó por primera vez a aquel tradicional local su padre, de quien heredó el gusto por el teatro. Le encantaba el ambiente de aquella taberna con solera a la que su abuelo, según le explicaba su padre, llevaba los odres de vino





que el dueño de Casa Alberto compraba a unos viñedos de San Martín de Valdeiglesias, de Navalcarnero y de Arganda del Rey. De allí, y de otros lugares de la región madrileña, procedían también otros productos de la tierra con los que se preparaban deliciosos guisos y tapas en su cocina siguiendo las recetas originales que iban pasando de generación en generación.

El abuelo del Aplausos repartía la mercancía en un carro tirado por mulos a distintos negocios del barrio. Casa Alberto era uno de ellos, y en su cueva, que ejercía de bodega y almacén —y donde, según

se contaba, aunque nadie lo había podido corroborar nunca, existía un pasadizo subterráneo que conducía a las huertas de los Jerónimos como vía de escape de la ciudad en caso de peligro—, descargaba los odres y las cajas cargadas de alimentos, para después, acabado el trabajo, pasar a tomarse un chatillo de vino antes de volver a casa.

—¿Sabías que en el mismo lugar donde ahora está este edificio hubo otro en el que vivió el mismísimo Cervantes? —le contó una vez su padre mientras hacían tiempo antes de la función.

Al niño Paco le fascinaba verse reflejado en el grifo de cinco brazos que lo mismo servía vermut que cerveza o el agua con gas a la que le invitaba su progenitor antes de entrar al teatro. La enorme caja registradora ya no sonaba como cuando su abuelo frecuentaba el local, pero seguía llamando la atención de aquel chiquillo que se sentía abrumado por las regias columnas de hierro forjado con sus elegantes capiteles que sujetaban el techo, la enorme colección de fotos

dedicadas de futbolistas, toreros y artistas que frecuentaban Casa Alberto y la curiosa cabeza de perro que adornaba la fuente de donde salía el agua que refrescaba las frascas y servía para limpiar los vasos al otro extremo de la barra. Había muchos detalles en las paredes del local que hablaban del viejo oficio de tabernero y que a Paquillo le gustaba contemplar: la vieja saturadora de seltz que ya no se usaba, el juego de medidas de estaño que servía para despachar vino y esos elegantes relojes colgados en la pared que fueron signo de distinción en el siglo pasado, cuando se abrió el negocio. Pero quizá lo que más le gustaba de aquel lugar era el elegante mostrador de piedra de ónice que dotaba al local de un postín señorial como pocas tabernas tenían en Madrid.

Y la comida, por supuesto. En Casa Alberto era una seña de identidad y su propietario contaba con orgullo cómo habían pasado de servir tapas sencillas con los humildes recursos que tenían en sus primeros años (escabeches, huevos duros, casquería...) a platos más elaborados y con ingredientes de más calidad, como las almejas, los mejillones, los boquerones en vinagre y esos guisos olorosos y tradicionales como las albóndigas en salsa, los caracoles, el bacalao a la madrileña, los callos y el rabo estofado como plato estrella.

—A ver cuándo cambias el teatro por los toros y te vienes a verme a la plaza, Paquillo... —le insinuó Juan el Jerezano al verle llegar al mostrador y pedirse un vermut de grifo.

—Un día de estos, Jerezano, cuando no haya función —respondió el Aplausos. Y dirigiéndose al camarero, le pidió— ¡Niño, ponme una de rabo estofado, que no he comido y como me suenan las tripas en el teatro, me echan!

El picador miró uno de los relojes que colgaban de las paredes del local y apuró con prisa el último chato de vino.

—¡Cóbrame! —pidió al camarero—. ¡Y guárdame otra ración de lo mismo para mí para cuando vuelva! Huele que alimenta.

—Pues ya podías traer tú el rabo del toro cuando acabe la corrida y te lo guisamos para ti solito—bromeó el medidor desde su rincón en la barra, ataviado con su delantal de rayas verticales.

—Lo veo difícil, que está el maestro muy fino esta temporada y, si hay suerte, el rabo se lo llevará él como trofeo —respondió riendo y colocándose la montera mientras se acercaba a la puerta después de pagar su consumición.

—¡Con Dios, Jerezano, que vaya bien! —se despidió Paco, mientras se disponía a meter el tenedor en la cazuelilla de barro con la carne humeante que le acababan de servir.

RECETA DEL RABO ESTOFADO

Desde que abrió sus puertas en 1827, Casa Alberto lleva la cocina típica de Madrid por bandera. En su carta, no faltan tapas y platos como los callos y los caracoles (a la madrileña, por supuesto), las manitas de cerdo, las albóndigas, la oreja estofada (a su manera, como Frank Sinatra) y los huevos cervantinos, entre otras muchas delicias que no vamos a detallar para no hacer esto mucho más largo (echa un ojo a su carta, que vas a alucinar).

Y aunque la receta original de su plato más especial, el rabo estofado, es cordobesa, aquí han sabido darle el toque madrileño para hacerlo más suyo. En una taberna tan relacionada con la tauromaquia no podía faltar un manjar como este. Aquí va su receta.

INGREDIENTES (4 raciones)

- 2 kg de rabo de ternera
- 2 cebollas con 5 clavos pinchados en cada una
- 2 puerros
- 3 zanahorias
- 1 cabeza de ajos
- 2 hojas de laurel
- 2 litros de vino tinto
- 1 cucharada pequeña de nuez moscada
- Sal al gusto
- Pimienta molida al gusto
- Tomillo

ELABORACIÓN

Venga, empezamos: mete en un recipiente todo juntito el rabo de ternera, las verduras, la cabeza de ajos, el laurel, la nuez moscada, la pimienta y el tomillo. Ahora, cúbrelo con el vino tinto hasta arriba; y si no fuera suficiente, rellénalo hasta el borde con agua.

Toca ahora poner a prueba tu paciencia: deja cocer todo durante dos horas, que puedes aprovechar para escuchar un pódcast o mirar por la ventana, lo que gustes. Pasado ese tiempo, saca las verduras y pásalas por el chino o batidora. Así, muy bien. Ahora vuelve a mezclarlo con la carne y la salsita que ha soltado y déjalo cocer todo otros diez minutos.

Ya lo tienes. Solo te queda espolvorearlo con un poco de perejil picado y servirlo muy caliente acompañado de patatas fritas. ¡Que aproveche!

RABO ESTOFADO

1 Mete en un recipiente todo juntito

rabo de toro

verduras

2

Cúbrelo con el vino tinto hasta arriba

laurel

cabeza de ajos

tomillo
nuez moscada
pimienta

02:00

3 Deja cocer todo durante dos horas

4 Saca las verduras y pásalas por el chino o batidora



5 Ahora vuelve a mezclarlo con la carne y la salsita que ha soltado y déjalo cocer todo otros diez minutos

6 Espolvorearlo con un poco de perejil picado y servirlo muy caliente

7 Acompáñalo de patatas fritas



¡QUE APROVECHE!





Casa Ciriaco 1887

C/Mayor, 84

T: 915 480 620

casaciriaco.es

La taberna de las mil fotos

Todos los días, cuando volvían del colegio, el abuelo entraba en Casa Ciriaco a tomarse un chato de vino con su nieta de la mano antes de subir a comer. «Así damos tiempo a tu abuela a terminar la comida», le decía como excusa. Aquella taberna de enormes puertas de madera pintadas de rojo era el lugar favorito del viejo y de la niña, aunque por distintas razones.

Al abuelo le encantaba la conversación con Godofredo, un hombre afable que regentaba el negocio y dirigía a los camareros con la experiencia que dan los muchos años en el oficio. También le gustaba el vino que servían allí, especialmente uno de Arganda que habían empezado a vender en la taberna. Y le encantaba ver aparecer por el local a Domingo Ortega, su torero favorito, aunque ya retirado, que acudía a la tertulia taurina que se reunía en Casa Ciriaco desde siempre.

A la niña le fascinaba el escudo que era el emblema de la taberna y que había dibujado, le contaba siempre su abuelo, un señor que pintaba muy bien y que venía por allí a hablar con otros señores de cosas aburridas de mayores que se llamaba Mingote. También la enorme cantidad de fotografías que adornaban las paredes del local. Retratos de hombres y mujeres en blanco y negro la mayoría que miraban sonrientes a la clientela, como si todo en la vida fuera perfecto.

A algunos los reconocía de la tele o de verlos en las carteleras de los cines de la Gran Vía. Otros rostros no le resultaban tan familiares, pero debían ser también personas importantes, se decía, porque, si no, no estarían allí sus fotos.

—¿Cómo está la chica más guapa de todo Madrid? —le saludaba Paco, su camarero favorito, al verla entrar con su abuelo. Y dirigiéndose a la mesa donde se sentaban los dos para llevarles el chato de vino y un batido de chocolate, le ofrecía sin dejar de sonreírle— ¿Quieres un bizcocho?

—No le des nada a la niña, que luego no come —regañaba el abuelo al camarero, aunque sabía que no tenía nada que hacer. Aquello formaba parte del ritual de cada día y ni la amenaza de la regañina de la abuela conseguiría suprimirlo.

—Pues que se lo guarde para el postre, pero cómo no le voy a dar un bizcocho a mi novia —respondía Paco guiñándole un ojo a la pequeña y entregándole el dulce envuelto en un par de servilletas.

A esa hora, Casa Ciriaco se llenaba de gente que venía a comer allí. Muchos eran funcionarios del Ayuntamiento, cuyo edificio estaba muy próximo al local, pero otros llegaban desde puntos más lejanos de la ciudad para cerrar tratos y negocios. Situada en pleno centro de Madrid, la taberna resultaba un punto de encuentro ideal para hombres de negocios y políticos. Y gracias a su cocina, así como la discreción del comedor que se ubicaba al final del estrecho pasillo que comunicaba uno y otro lado del local, se había ganado una merecidísima fama.

De entre todas las fotos que la niña se entretenía en mirar, había un par de ellas de las que no podía apartar la vista. Una era la de Paco con el rey («La primera





vez que entró aquí y me tocó servirle me temblaban las manos de los nervios», contaba siempre el camarero entre risas cuando veía a la niña mirar la foto). La otra era la de un hombre joven al que sujetaban unos brazos sin cuerpo ni cabeza, como para que no escapase.

—Ese era Mateo Morral —le explicaba su abuelo—. Un anarquista que quiso matar al rey Alfonso XIII y a su esposa la reina Victoria Eugenia tirándoles una bomba desde la ventana. Recién salidos de la iglesia estaban, que acaban de casarse, cuando desfilaban por esta misma calle en dirección a palacio. ¿Ves esa ventana de ahí, la del último piso? Pues desde ahí lanzó la bomba escondida en un ramo de flores. Pero rebotó en los cables de la luz y en lugar de caer encima de los reyes, cayó entre el público que veía pasar la comitiva real. Pobre gente.

La niña no sabía qué era un anarquista, pero sí que los reyes y reinas vivían en los cuentos, así que pensó que lo que era en realidad aquel Mateo Morral era un duende malvado que quiso quedarse con el reino por la fuerza. Lo que no sabía era por qué colgaban su foto en una pared. «Los mayores están un poco locos», pensaba la niña para justificarlo.

—¿Sabías que mi padre, tu bisabuelo, iba en la escolta de los reyes? —seguía contando el abuelo a su nieta—. Se libró por poco de la matanza, pero otros compañeros suyos y mucha gente que había ido a saludar a los recién casados no tuvieron tanta suerte.

—¿Y esos dos bultos negros de ahí qué son? —señalaba la niña a la estantería donde se encontraban, justo encima de un enorme y viejo armario blanco que se parecía mucho al que había en la cocina de sus abuelos.

—Eso son dos pellejos —respondió el abuelo.

La niña puso cara de asco. ¿Por qué guardaban ahí el pellejo arrancado de un animal? ¿Sería también obra del malvado duende Morral?

—Jajajajaja, qué cosas tienes —rió su abuelo al escucharle decir aquello—. ¿Te acuerdas de la bota de vino que me llevo a los toros? Pues un pellejo es como una bota, pero muchísimo más grande, y servía para llevar el vino de un sitio a otro. ¿Tú sabías que, antes de ser una taberna, cuando abrió en 1887 (¿ves, ahí lo pone), esto fue solo un almacén de vinos durante muchos muchos años? De hecho, cuando yo tenía tu edad, aquí me mandaba mi madre a comprarlo todos los días. Bajaba con mi botella de casa, me la llenaban y listo.

—¿Y por qué ahora ya no venden vino así? —preguntó la niña al abuelo.

—Pues porque a uno de los dos hermanos que se quedaron con el negocio cuando su primer dueño lo dejó se le ocurrió poner una mesa y servir algo de comer. Y la idea tuvo tanto éxito que acabaron convirtiendo el negocio en una casa de comidas. Ciriaco se llamaba, por eso esta taberna lleva su nombre.

—¿Y tú bajabas aquí a comer cuando eras pequeño?

—¡Claro!, aquí se come muy bien. Y desde que está Amparo en la cocina, mucho mejor. ¡Qué mano tiene esta mujer, la Virgen! Guiso como lo hacía mi madre... ¡o mejor, incluso! Mira, en esto estamos de acuerdo todos los que venimos aquí, ya seamos pobres o ricos: como los callos con garbanzos de Amparo, sus albóndigas, su cocido de dos vuelcos y su gallina en pepitoria, nada.

Mientras hablaban, sonó el teléfono.

—¡Manolo!, es para ti, tu mujer...

El abuelo se levantó y se dirigió hacia donde estaba Paco sujetando el auricular. Y después de un minuto de conversación, colgó y se volvió hacia Godo riéndose:

—Godo, dile a Amparo que nos ponga tres raciones de gallina y unos callos con garbanzos para llevar, que a la Juani se le han vuelto a quemar las lentejas. Y cóbrame ya, anda, que esta cría tiene que comer...

RECETA DE GALLINA EN PEPITORIA

Más de cien años tiene la receta de este tradicional guiso casero. La misma con la que se lleva preparando el plato estrella de Casa Ciriaco desde que dejó de ser almacén de vinos para convertirse en casa de comidas, allá a principios del siglo XX. En un primer momento, los hermanos Pablo y Ciriaco Muñoz tuvieron sus dudas sobre si incluir un guiso tan humilde en su carta, sobre todo cuando la taberna cogió fama y empezó a ser frecuentada por destacados personajes de la vida política, taurina y cultural del Madrid de aquella época. Pero, como dice el abuelo de esta historia, la buena cocina, la de verdad, es capaz de poner de acuerdo a todas las clases sociales e ideologías. Esta es su receta.

INGREDIENTES (para 4 raciones)

- . 1 gallina
- . Agua
- . 1 hoja de laurel
- . 1 cebolla mediana
- . 2 dientes de ajo
- . Un puñado de perejil
- . Unas hebras de azafrán
- . 20 almendras picadas
- . 1 vaso de vino blanco
- . 2 cucharadas de harina

ELABORACIÓN

Empezamos limpiando, lavando, troceando y friendo la gallina. Después, en un recipiente aparte con agua y el vaso de vino blanco, ponemos a cocer el laurel y el picadillo de ajo, perejil, azafrán y almendras picadas. Añadimos la gallina y lo dejamos haciéndose sin prisa dos horas y media o tres.

Poco antes de que termine de cocer, en el aceite donde hemos frito la gallina pochamos ahora la cebolla picada. Y cuando esté lista, echamos dos cucharadas de harina. Añadimos el sofrito a la gallina y lo dejamos hervir diez minutos más. Lo servimos caliente y ¡a disfrutar!

[illegible]

GALLINA EN PEPITORIA

1 Empezamos limpiando, lavando, troceando y friendo la gallina.



2 ponemos a cocer el laurel con agua

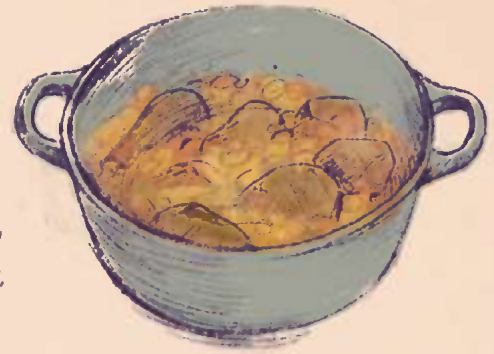
+ el picadillo de ajo, perejil, azafrán y almendras picadas



y 1 x vaso de vino blanco

3 Añadimos la gallina y lo dejamos sin prisa haciéndose

entre dos horas y media o tres.



Añadimos el sofrito a la gallina y lo dejamos hervir

10 min. más

4 en el aceite donde hemos frito la gallina, pochamos ahora la cebolla picada



X 2 cucharadas de harina

MÁS DE CIENTO AÑOS TIENE LA RECETA DE ESTE TRADICIONAL GUISO CASERO.



LO SERVIMOS CALIENTE Y ¡A DISFRUTAR!



Casa Labra 1860

C/Tetuán, 12

T: 915 310 081 / 915 310 616

casalabra.es

Bacalao y compras

Aquello se había convertido ya en una tradición. Dos tardes al mes, las dos amigas quedaban para ir de compras a la calle Preciados y, para rematar la jornada, acababan en Casa Labra para regalarse un par de tapas de bacalao y dos vermouths.

Aquel era su momento, una tarde para ellas solas, sin maridos, sin hijos y sin obligaciones. Las compras eran lo de menos, incluso había días en que solo iban a mirar escaparates; lo importante era el rato que disfrutaban juntas contándose sus cosas, hablando de esto y aquello y riendo. Así llevaba siendo desde que iniciaron su amistad, allá por los años sesenta y pico, siendo muy jóvenes. Las dos habían entrado prácticamente a la vez a trabajar en una tienda de modas de Preciados y congeniaron enseguida. Cuando la tienda cerraba al mediodía, ellas acudían a Casa Labra a comer por la cercanía, y descargaban entre plato y plato las tensiones vividas con su jefa o con alguna clienta maleducada. Así que su relación con aquel establecimiento, que según rezaban los rótulos de su fachada llevaba funcionando desde 1860, venía de antiguo. Después se echaron novio casi al mismo tiempo y tuvieron a sus hijos con pocos años de diferencia, y aunque sus vidas habían cambiado mucho desde que dejaron de trabajar, mantenían la costumbre de acudir a la taberna que las había unido.

—¡Cuánta gente hay siempre aquí! —comentó Rosa tras sentarse en una de las mesas altas de la terraza—. Seguro que muchos vienen por aquello de que aquí se fundó el PSOE.

—Y por el bacalao, Rosa —respondió Encarna—. Que este sitio tiene fama de hacer el mejor. ¿Te acuerdas cuando veníamos a comer y Manolo nos contaba cómo a su abuelo se le ocurrió servirlo?

—¡Vaya que si me acuerdo!

Manuel Molina, el padre de Manolo, había comprado Casa Labra en 1947. Uno de sus proveedores de pescado le había avisado del traspaso del negocio y le animó a hacerse con él. Acababa de dejarlo su última propietaria, doña Baldomera, la misma que hizo la reforma más importante del local y lo convirtió en uno de los más visitados de Madrid. Manuel regentaba una taberna en la zona de Núñez de Balboa, pero la ubicación tan céntrica de Casa Labra, que lucía el nombre de su segundo propietario, un asturiano de Cangas de Onís que se quedó con el local a finales del siglo XIX, y la buena reputación que ya tenía aquella taberna gracias a haber aparecido en novelas como *Mala hierba*, de Galdós, o haber sido el lugar donde se celebró la reunión clandestina entre Pablo Iglesias y otros 25 compañeros obreros con los que fundó el PSOE, le animaron a probar suerte. Y funcionó, vaya que si funcionó.



Rosa y Encarna recordaban a Manuel y a Manolo tras la barra de cinc que daba la bienvenida a los clientes que entraban. Aquel local conservaba intacto el mobiliario de sus orígenes, con sus zócalos de madera y la elegante lámpara que doña Baldomera instaló para dar postín a su negocio. Un lugar donde se respiraba historia y tradición, y al que no habían dejado de acudir desde sus tiempos de dependientas en la tienda de ropa. Todo había cambiado muchísimo en sus vidas y en la ciudad. Todo, salvo Casa Labra.

Cuando la familia Molina adquirió el local, se servían también comidas en el restaurante situado en la planta de arriba. También en el comedor contiguo, la trastienda lo llamaban, donde dicen que se reunieron Iglesias y los suyos, y que era donde las dos amigas se sentaban a comer. Pero lo que realmente atraía a la gente a Casa Labra eran sus tapas de bacalao rebozado.



Ese pescado, que llegaba en salazón para conservarlo sin problemas, era muy popular en Madrid. Un vino y un pincho de bacalao salado era lo que se servía habitualmente en bares y tabernas, un truco de tabernero avisado que provocaba sed en el consumidor y le hacía beber más, lo que aumentaba las ganancias. Fue a uno de los camareros que trabajaban para Manuel a quien se le ocurrió servir el bacalao desalado y rebozado. Y a su jefe le pareció una gran idea que había que probar. A cambio, tuvo que empezar a cobrar la tapa, pero el dinero que sacaba de ellas podía dedicarlo a comprar mejor vino y producto.

—Ya ves, qué cosa más simple y qué rico está. Y las croquetas, ¿qué me dices de las croquetas? Contaba la mujer de Manolo que las hacían aprovechando las migas que sobraban del bacalao al cortarlo. Yo he intentado hacerlas en casa y no me salen igual —comentó Encarna a su amiga Rosa.

—Es que no basta con saber la receta, amiga, hay que tener mano. Y a ti cocinar no se te ha dado muy bien —bromeó Rosa—. Vamos, que a Adolfo no le conquistaste por el estómago, jajajaja.

Lejos de enfadarse, Encarna echó a reír también. Aún recordaba como si fuera ayer el día que quiso sorprender a su marido, recién casados, haciendo el bacalao al estilo de Labra, pero el resultado fue un absoluto desastre. Olvidó desalarlo, el rebozado se le quemó en el aceite demasiado caliente y las tajadas que sirvió tenían un aspecto tan poco apetitoso que, a pesar de intentar apreciar el gesto de su mujer y tratar de comer al menos una, tuvo que escupir el primer bocado.

—El bacalao mejor lo vamos a comer a Casa Labra a partir de ahora, ¿te parece, cariño? —abrazó con dulzura a Encarna para tratar de consolarla y quitar importancia al fracaso como cocinera de su esposa. Hoy se reían los dos de aquello cuando lo recordaban.

—¿Sabes que Miguel se casa? —cambió de conversación Encarna—. La chica es muy maja y muy formal, un encanto, la verdad. Por supuesto, estáis invitados Arturo y tú. Estoy deseando que me den nietos pronto.

—¡Mujer, dales tiempo!, que los jóvenes hoy ya no tienen las prisas que nosotros. Ya vendrán los nietos cuando toque, que aún somos muy jóvenes para que nos llamen abuelas —comentó entre risas Rosa.

—Yo voy a ir mirando ya trajes de madrina, que aunque la boda será en unos meses, luego todo son prisas. ¿Te vendrás conmigo y me ayudarás a escoger uno? Y miramos también el tuyo, que querrás comprarte algo tú también, ¿no?

—¡No lo dudes! ¿Nos tomamos otro vermut y otra tajada de bacalao y vamos a echar un ojo a las tiendas de por aquí?

RECETA DE LOS LOMOS DE BACALAO

Cuentan los actuales regentes de esta centenaria taberna, los bisnietos de Manuel Molina (que adquirió Casa Labra en 1947), que la receta del bacalao rebozado que tanta fama les ha dado fue un poco por casualidad, una de esas afortunadas serendipias que han perdurado a lo largo de los años. Una receta sencilla para una tapa deliciosa. Después sus hijos y ahora sus nietos la han perfeccionado y han añadido a la lista de tapas estrella de Casa Labra las croquetas de bacalao. A estas tajadas se las conoce también como soldaditos de Pavia, por el parecido del uniforme de aquellos militares con el rebozado del pescado. Y cuando en la tajada va alguna espina despistada, se dice que lleva la espada envainada.

INGREDIENTES

- . Lomos de bacalao desalado y cortado en porciones
- . Leche
- . Agua
- . Harina floja
- . Bicarbonato

ELABORACIÓN

Recuerda que tienes que desalar el bacalao durante dos días y cambiar el agua con frecuencia. Ahora que ya está, coge una olla y mezcla en ella dos partes de leche y una de agua, y disuelve allí 50 g de bicarbonato.

En otro recipiente, echa la harina y mézclala con el agua, la leche y el bicarbonato hasta que forme una pasta. Ese será tu rebozado. ¿Lo tienes? Pues toca enharinar el bacalao y sumergirlo en la pasta. Por último, fríelo en abundante aceite a unos 160 ° durante dos o tres minutos. Deja que escurra un poco el aceite y sírvelo. ¡Vas a triunfar!

[illegible]

LOMOS DE BACALAO

1 En una olla, mezcla dos partes de leche y una de agua.



Recuerda que tienes que desalar el bacalao durante dos días y cambiar el agua con frecuencia.



+ 50 g de bicarbonato



2 echa la harina



mézlala con el agua, la leche y el bicarbonato

ESE SERÁ TU REBOZADO

Deja que escurra un poco el aceite antes de servirlo



3 Freir en abundante aceite a unos 160° durante dos o tres minutos



¡VAS A TRIUNFAR!





Casa Pedro I702

C/Ntra. Sra. de Valverde, 119

T: 917 340 201 / 913 584 089

casapedro.com

Hasta donde el Seiscientos te lleve

No había sido fácil, pero por fin había conseguido ahorrar el dinero suficiente para comprarse un Seiscientos. Era de un color marfil muy elegante, con los asientos rojos, el coche con el que llevaba tiempo soñando. Ahora había que rodarlo, así que cada domingo elegía una ruta y salía a dar una vuelta en compañía de su novia.

Aquel día tocaba subir por la vieja carretera que llevaba hacia el norte. Si la seguía hasta el final, llegaría a Francia, pero el viaje se le antojaba demasiado largo para un día, bromeaba consigo mismo. Ya llegaría el momento en que pudiera hacerlo, estaba seguro de que sería toda una aventura y su flamante Seiscientos aguantaría la travesía sin problema.

—Qué te parece si hoy subimos a la sierra, nos damos un paseo, y a la vuelta te invito a comer en un sitio que me ha recomendado mi amigo Ramón. Casa Pedro me ha dicho que se llama —le propuso a su novia la víspera—. Con mi coche nuevo nos plantamos allí en nada. Además, me ha dicho Ramón que está muy cerca de los Estudios Roma, así que seguro que vemos a algún actor famoso por allí.

Fue escuchar «Estudios Roma» y a la muchacha se le iluminó la cara. La posibilidad de poder encontrarse comiendo allí a Paco Rabal, a Conchita Velasco o a la mismísima Sara Montiel le hacía una ilusión tremenda. Incluso puede que apareciera Alain Delon, que había leído en una revista que estaba en España rodando una película. ¡Lo que podría presumir con sus compañeras de la Telefónica cuando se lo contara el lunes!

—¿Y qué tal si nos ahorramos el paseo por la sierra y nos vamos a comer directamente? —sugirió la joven.

—Está bien, como quieras. Lo de la sierra lo dejamos entonces para la semana que viene.

Llegaron a Casa Pedro justo a la hora de comer. Podría ser un restaurante de carretera más, pero el edificio donde se ubicaba, una casa de arquitectura típica madrileña, le daba un aire diferente, más de hogar. Y, como pudieron saber después, eso era en realidad, el hogar de los Guiñales, sus propietarios desde hacía un par de siglos, cuando el primero de ellos abrió una casa de postas para atender a los viajeros que por allí pasaban en un muy lejano 1702. Con ese espíritu de venta algo quijotesca, de negocio que alimenta viajes y deseos de aventura, aún mantenía abiertas sus puertas.

Fuera, estaban aparcados varios camiones y algunos coches, y un grupo de amigos con niños ocupaban ruidosamente una de las mesas de la terraza. Ver gente que podría ser su familia o sus propios vecinos le hizo suspirar de alivio al muchacho. Ramón tenía gustos de sibarita y temía que su recomendación de Casa Pedro no estuviera económicamente a su alcance. Mucho menos ahora, que tenía que pagar las letras del coche.

—Pasen por aquí, tengo una mesita perfecta para dos enamorados como ustedes, ya verán —les invitó a seguirle el encargado en un tono familiar y cercano—. Soy Pedro, el dueño de esta casa, bienvenidos. Mientras eligen ustedes la comida, ¿quieren que les sirva algo de beber?

—Pues un poco de vino —respondió el joven—. Tengo entendido que lo hacen ustedes.





—Sí, con uvas garnachas y moscatel de la zona, buenísimas. Aquí, en Madrid, hay unos vinos excelentes, lo que pasa es que no son tan conocidos como otros. Mire, le voy a traer una frasca para que prueben el que hacemos aquí. Lo guardo abajo, en la bodega, así que subirá fresquito. Aquí, entre nosotros, le diré que lo servimos incluso al Palacio del Pardo —comentó a la pareja bajando la voz, como el que cuenta un secreto—. La pena es que voy a tener que dejar

de hacerlo porque bajar hasta allí los pellejos cuesta cada vez más, ya no hay gente que sepa manejarlos. Lo mismo hago reforma y la convierto en otro comedor, que cada vez vienen más clientes a comer aquí y esto se me está quedando pequeño. O la cierro y amplío la cocina. Pero esto son solo ideas, ya veremos qué hacemos.

El encargado se alejó de la mesa y pidió a su hijo subir una frasca de la bodega. «Y cuando acabes, coge un par de sifones y sal a ayudar a ese señor que acaba de llegar, que se le ha recalentado el motor del coche y mira qué humo echa», apremió al muchacho.

—¿Ves?, eso no le pasará a mi Seiscientos —sonrió el joven guiñándole un ojo a su novia. Y cambiando de tercio, le preguntó, señalando el menú que estaba escrito a mano y con tiza en una enorme pizarra—. ¿Qué te apetece comer?

—¿Qué te parece un conejo y un poco de asadurilla?

—¡Buena elección! —respondió Pedro, que se había vuelto a acercar a la mesa de los jóvenes para apuntar la comanda, después de acomodar a otra familia recién llegada—. Los cazan por aquí y nosotros los distribuimos. Porque aquí, todo lo que servimos es de Madrid, ¿saben ustedes? Conejos, cochinillos, corderos... ¡hasta los hongos y las setas! Lástima que no estemos en temporada, porque aquí hacemos unos boletus con garbanzos que quitan todas las penas. No necesitamos

ir más lejos para encontrar calidad. Y lo hacemos todo nosotros también, cocina tradicional de toda la vida, como la que hacemos en casa, y seguro que ustedes en la suya. No les decepcionará, háganme caso. Ya me lo confirmarán ustedes cuando acaben de comer.

—Ya veo que a ustedes solera no les falta —comentó el novio—. ¿Desde cuándo llevan aquí?

—¡Buf!, calculo que desde 1702, aunque no puedo demostrarlo. En la guerra se quemaron todos los archivos y se perdió toda la documentación. Pero calculando a ojo, y teniendo en cuenta que yo soy la cuarta generación, más o menos nos iríamos a esa fecha. Siempre lo hemos llevado los Guiñales, aunque es cierto que no siempre tuvo el mismo nombre. Primero se llamó Casa de La Pascuala y después, Casa de La Silvestra, mi madre. Pero cuando pasé a regentarla yo, tras la muerte de mis padres, le cambié el nombre otra vez por Casa Pedro. Que se sepa quién es el dueño, ¿no creen? —bromeó—. Cuando yo no esté, lo llevará mi hijo, otro Pedro, ese mozo que les ha subido el vino y que ven por ahí. Está aprendiendo el oficio, pero tiene madera. En la planta justo encima de esta nació, así que figúrense si lo lleva en la sangre.

Mientras Pedro hablaba, la joven no podía dejar de mirar la colección de azulejos con autógrafos de distintas celebridades que adornaban la pared, como un curioso y original libro de firmas.

—¿Le puedo hacer una pregunta? —cambió de golpe la conversación muerta de curiosidad—. ¿De verdad que toda esa gente ha venido a comer aquí?

—¡Tan verdad como que estamos hablando ahora mismo usted y yo! En esta casa, desde que la abrió mi tatarabuelo, hasta a reyes hemos dado de comer. Sin ir más lejos, a Alfonso XIII cuando venía de caza por la zona. Artistas también, ya ve usted cuántos. Como están tan cerca los Estudios Roma, rara es la vez que no se deja caer alguno por aquí. Mire, Anthony Quinn estuvo hace poco. Y Sofía Loren, ¡madre mía, qué mujer! Pero españoles también, ¿eh?, y muchos, que en este país hay muy buenos cómicos y literatos. Ya le digo, de todo lo mejor del arte ha venido a comer a Casa Pedro.

—¿Y Antonio Molina también? —se interesó el novio—. Me encanta cómo canta ese hombre.

—¡No ha de venir, si somos casi vecinos! ¡Anda que no las hemos armado gordas Antoñito y yo!, un hombre muy divertido, créame, con un gran sentido del humor. Congeniamos bien. Otro día que vengan por aquí (porque estoy seguro de que repetirán) les cuento más cosas. Ahora, si me disculpan, voy a pasar su comanda a la cocina y a seguir trabajando, que han entrado más clientes. ¡Que disfruten de la comida! —se despidió con una sonrisa.

RECETA DE GARBANZOS CON BOLETUS

Seis generaciones lleva la familia Guñales atendiendo Casa Pedro. Desde el principio, este restaurante con solera se ha caracterizado por su comida castellana y casera hecha con productos de Madrid. Entonces no se llamaba así, pero la cocina de Km 0 ya estaba en los cimientos del negocio.

En sus orígenes, fue una casa de postas donde paraban los viajeros a desayunar, comer, merendar o cenar en su viaje hacia Francia. Hoy ya no es lugar de paso de camino al país vecino, pero no le hace falta: se ha ganado a pulso su fama, y a su mesa siguen sentándose reyes y plebeyos, porque a todos les une el gusto por la buena cocina. Los suyos son platos tradicionales, donde los guisos se llevan la palma. Uno de los más solicitados son sus garbanzos con boletus.

INGREDIENTES (para 6 raciones)

- . 1 kg de garbanzos
- . 2 cebollas
- . 3 dientes de ajo
- . 1 pimiento verde
- . 1 punta de jamón
- . 2 kg de boletus
- . 2 chorizos caseros
- . 200 g de jamón en tacos
- . 2 morcillas asturianas
- . 1 guindilla
- . Harina
- . Pimentón

ELABORACIÓN

Pon los garbanzos a remojar el día antes, no lo olvides. Al día siguiente, pon una olla con agua al fuego, y cuando esté hirviendo, echas los garbanzos, la cebolla, el pimiento, la punta de jamón y los dientes de ajo. Y lo dejas cocer dos horas a fuego lento. Ahora les toca el turno a los boletus. Primero, haz un refrito con la cebolla, el ajo y la guindilla. A continuación, añade los chorizos y el jamón. Luego, los boletus fileteados. Y, por último, las morcillas. En otra sartén, haz un refrito de ajo, pimentón y harina para echárselo a los garbanzos. Y cuando ya lo tengas todo, junta los ingredientes en la olla de los garbanzos y lo dejas cocer unos diez minutos. ¡Listo para hincarles el diente!

[illegible]

GARBANZOS CON BOLETUS

PON LOS GARBANZOS A
REMOJAR EL DÍA ANTES.
¡NO LO OLVIDES!



① Al día siguiente, pon una olla con agua al fuego, y cuando esté hirviendo ...



② haz un refrito con la cebolla, el ajo y la guindilla



④ Junta los ingredientes en la olla de los garbanzos lo dejas cocer unos diez minutos





Cervecería Alemana 1904

Plaza Santa Ana, 6

T: 914 297 033

cerveceriaalemana.com

Un cliente de cuatro patas

Cada vez que se acercaba a la Cervecería Alemana, se sentaba siempre en la misma mesa, aquella pegada al ventanal que le permitía mirar a la calle y contemplar cómo transcurría la vida. También esperaba a las musas, que solían llegar cuando menos lo esperaba. Cualquier cosa de las que sucedían fuera de su pequeño refugio entre cervezas y tapas podía despertar la chispa que, frase a frase, como si fuera una cadena de pólvora, acabaría conformando su próxima novela.

—Don Ernesto, ¿qué va a ser? —se acercó Ramón con su jovialidad de siempre y su acento asturiano ya muy matizado debido a los muchos años que llevaba viviendo en Madrid.

Don Ernesto se apellidaba Hemingway, pero el inglés no se practicaba mucho entre los parroquianos de la cervecería, y la dificultad de pronunciar semejante apellido hacía que todo el que conocía al escritor se dirigiera a él por su nombre en español.

—¡Ramón, amigo! Lo de siempre, una cerveza bien tirada y una tapita de jamón del que tú sabes —respondió con su inconfundible acento norteamericano y su tono jovial y cercano.

El escritor hacía tiempo que frecuentaba aquel local. La primera vez le llevó allí su buen amigo el diestro Luis Miguel Dominguín, que era vecino del barrio. La Cervecería Alemana era un bar frecuentado por artistas, por literatos, por políticos y, muy en especial, por toreros. Su cercanía con el Hotel Victoria, donde los diestros se alojaban y preparaban antes de ir a la plaza, hacía que matadores y cuadrilla visitaran el local con asiduidad. Y más de un contrato entre apoderados y empresarios había visto Ramón firmar en sus veladores. El propio dueño de la cervecería era asiduo a la tauromaquia, y haber visto empezar desde abajo

a muchas de las grandes figuras que ahora triunfaban en los ruedos hacía que considerara a aquellos toreros casi como a sus hijos. Así se fraguó, por ejemplo, su amistad con los Dominguín, relación que aún mantenían intacta a pesar de los brillos del éxito y del papel cuché.

Lo primero que atrajo a don Ernesto fue el aspecto de cervecería germana con la que estaba decorado el local y aquel enorme grifo coronado con la figura de un águila del que

manaba cerveza y vermut indistintamente. Y el contraste entre la austeridad alemana de sus vigas de madera y la sencillez de su planta, tan distinta a otras tabernas y bares de Madrid, con el colorido de los carteles de ferias taurinas que tanto gustaban a su propietario y un aire de café antiguo que lo hacía especial. El escritor, tan amante de los toros como los propios españoles, enseguida halló en aquel bar un lugar donde poder compartir tertulias, cerveza y risas, al mismo tiempo que encontraba la inspiración para sus artículos y novelas.

Aquel día, sin embargo, no iba a estar solo. Había quedado allí con la mujer más hermosa del mundo, como a él le gustaba describirla, y con el mejor matador de ese momento, un torero con porte de galán que triunfaba en los ruedos y en las revistas del corazón. Ella se llamaba Ava Gardner, el animal más bello del mundo, que se había mudado a España mientras se tramitaba su divorcio de Frank Sinatra, y él Luis Miguel Dominguín, cuya sonrisa había enamorado a la artista americana y vivían un romance que empezó siendo secreto, pero que ya ocupaba las portadas del papel cuché.

Mientras esperaba a que llegara la pareja, don Ernesto tomaba notas en su cuaderno. El local estaba lleno, algo que era común en el preludio del fin de





semana. El murmullo continuo y el eco de las conversaciones ajenas llegaba a sus oídos. A veces, esas charlas parecían tan jugosas que el escritor levantaba la vista de su libreta para prestar atención a lo que se decía. Cuántas escenas de sus novelas habían nacido de aquellos pequeños actos de espionaje... Entonces aprovechaba también para echar un ojo al local y observar el ambiente. Apoyados en la barra, un tratante al que todos conocían como Juan el Pavo y un empresario hablaban de negocios y de la vida entre tragos de cerveza y pinchos. Al fondo del salón, los primeros asistentes a la tertulia taurina de los viernes ya ocupaban su mesa esperando al resto. Todos habían saludado al escritor al entrar, invitándole a sentarse con ellos, pero el norteamericano se disculpó comentando que había quedado con unos amigos. La vida, la que a él le fascinaba de aquel país que intentaba abrirse paso en el mundo, salía a su encuentro en aquella cervecería de Madrid que ya olía a veteranía. No todos los negocios podían presumir de haber nacido a principios de siglo, allá por 1904, y de haber sido pioneros en lo suyo. Apostar por la cerveza y no por el vino solo se les podía haber ocurrido a unos empresarios alemanes, los mismos que dieron nombre al negocio. Años después,

cuando Ramón González compró el negocio, siguió apostando por lo mismo, pero sin renunciar a dejar su impronta.

Las risas, las conversaciones, el sonido de los vasos y los platos al ser dejados en las mesas... se mezclaban rítmicamente con los sonidos que llegaban de la calle a través de la puerta que, a pesar de estar ya en noviembre, aún se dejaba abierta para facilitar el acceso. Los amigos de don Ernesto se retrasaban, pensó el escritor mirando su reloj de pulsera. Le gustaba España, pero no llevaba bien la costumbre tan española de la falta de puntualidad, algo de lo que ya se había contagiado su amiga Ava. Cosas del amor, pensó con paciencia. Fue entonces cuando un ruido fuerte le sacó de sus pensamientos. El local pareció enmudecer durante unos segundos alertado por aquel sonido brusco, que, aunque reconocible, pocos podían creer que estuviera ocurriendo allí.

Un caballo había entrado brioso al local y se había dirigido directamente a la barra donde el tratante y el empresario hablaban y bebían alegremente.

—¡Polvorilla!, ¿pero qué haces aquí? —se dirigió al caballo el tratante mientras sujetaba sus riendas y le acariciaba la cabeza para tratar de calmarlo.

Los clientes no daban crédito a lo que veían, y no podían apartar la vista de la escena.

—¿Me echabas de menos o es que has olido esas albóndigas de ternera que están preparando en la cocina?, ¿eh, truhan?

—¡Juan!, saca a este animal de aquí ya mismo —apuró Ramón al tratante.

—¡Voy, Ramón!, no te pongas nervioso, que ya ves que es un animal tranquilo. Pago y me voy.

El camarero que atendía detrás de la barra, que miraba al caballo entre la admiración por su porte y el miedo, entregó la cuenta al tratante y este dejó en el plato un billete.

—Quédate con la vuelta, por las molestias.

Y tirando del animal, salió a la calle, lo montó y se alejó atravesando la plaza entre las miradas alucinadas de los viandantes.

—¡Adoro este país! —comentó don Ernesto, dejándose caer entre risas en el respaldo de su silla.

RECETA DE ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Quando la Cervecería Alemana abrió sus puertas en 1904, se anunciaba en la prensa local como un lugar donde degustar bocadillos de pasta de salmón, langostinos, anchoas y sardinas. También bocadillos de faisán, corzo, liebre, *foie-gras*, jamón, salchichas de Frankfurt y chocrut. Era la manera de sus primeros propietarios, de origen alemán, de atraer clientela con una combinación de productos españoles y germanos.

Pero al comprar el negocio Ramón González, la carta pasó a tener platos más tradicionales. Lo cierto es que la cocina madrileña, y la española en general, logran con productos sencillos unos platos deliciosos que nada tienen que envidiar a los de grandes chefs. Estas albóndigas de ternera son un buen ejemplo.

INGREDIENTES (5 raciones)

- . 1 cebolla
- . Aceite de oliva
- . 1 kg de carne de ternera picada
- . 2 huevos
- . 100 gr de pan mojado
- . Harina
- . 4 dientes de ajo
- . Perejil
- . 1 litro de caldo de carne
- . 1 tomate
- . 1 cebolla
- . Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Vamos a empezar mezclando la carne picada con los huevos batidos, dos dientes de ajo, un poco de perejil, el pan y la sal al gusto. Ahora, hacemos bolas con la masa (sí, te toca mancharte las manos), las pasamos por harina y las freímos. Toca el turno de la salsa. Sofreímos la cebolla con el ajo restante, y cuando esté pochada, añadimos el tomate y el caldo de carne. Cuando esté listo, trituramos todo y lo echamos a las albóndigas. Dejamos cocer todo unos 25 o 30 minutos para que queden tiernas y la salsa espese. Solo queda servir las en una cazuela de barro, como manda la tradición, y disfrutar de esta gloria bendita.

ALBÓNDIGAS DE TERNERA

Vamos a empezar mezclando la carne picada con:

①



② las pasamos por harina y las freímos



Toca el turno de la salsa:

① sofreímos la cebolla con el ajo

② + el tomate + el caldo de carne



③ trituramos todo y lo echamos a las albóndigas



Dejamos cocer todo unos 25 o 30 min.

④





La Casa del Abuelo 1906

C/Victoria, 12

T: +34 910 000 133

lacasadelabuelo.es

Las batallitas del abuelo con sabor a gambas

Es tan mayor que la vista, como las piernas, ya le fallan, pero sabe que está llegando a La Casa del Abuelo por el olor a gambas que impregna la calle. Aunque tampoco hubiera necesitado mucha guía, al fin y al cabo, lleva media vida haciendo ese mismo camino que acaba, inevitablemente, en el mismo lugar. Esa taberna que hoy se viste de modernidad pero que conserva un aspecto tradicional, como las de toda la vida, ha sido su casa desde que llegó andando desde su natal Casarrubios a Madrid para empezar a trabajar como camarero con apenas 13 años.

Entonces, recuerda, mientras se sienta en la mesita frente a la cristalera que da a la calle y que le permite observar lo que ocurre en el exterior, no se llamaba así. Tenía otro nombre, La Alicantina, que hacía referencia a la localidad natal de su fundador. A él no le conoció, pero sí a su hijo, don Patricio, como le llamaban todos, que se había hecho cargo del negocio familiar tras la muerte de su padre.

El camarero, un joven de aspecto simpático, que le ha visto entrar y le ha saludado con respeto desde la barra, le sirve un vaso de vino del Abuelo en la mesa y le ofrece una cazuelilla de gambas al ajillo. No hace falta que el anciano pida nada, todos le conocen en la taberna y saben sus gustos.

El anciano da un sorbito del chato de vino que le acaban de servir y pregunta al joven camarero que le atiende:

—¿Tú sabes por qué este vino se llama ‘vino del abuelo’?

El joven sonríe. Conoce de sobra la historia, pero quiere darle el gusto al anciano de explicar la anécdota.

—No —responde mientras deposita la cazuelilla de gambas al ajillo humeante frente al veterano cliente y se queda de pie, a su lado, para escucharle.

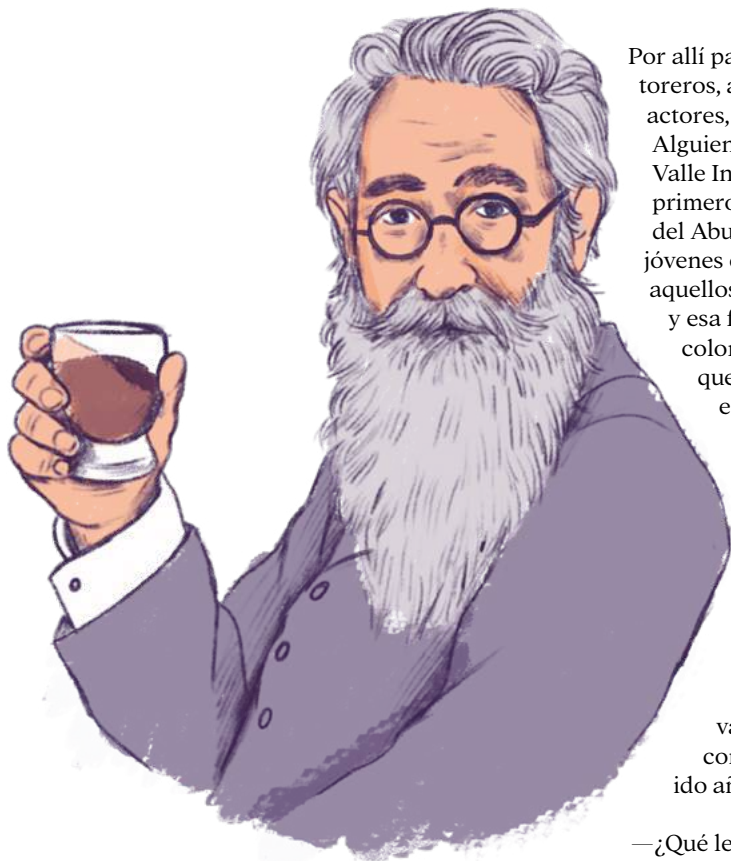
—Cuando el fundador de esta casa, don Baldomero, abrió la taberna, empezó a

servir, entre otros, un vino dulce traído desde su tierra, de una zona de Alicante que no te voy a decir, porque luego todo se sabe y no interesa para el negocio. Ese vino está hecho con una variedad de uva que da unos vinos muy especiales. Este en concreto se hace siguiendo las instrucciones que dio el primer propietario de la bodega allá por 1840 —ya ha llovido, ¿verdad?— al que todos se referían como el abuelo. Y de ahí que al vino se le llame así, vino del abuelo. —¿Y por eso don Baldomero llamó así a su taberna? —respondió el camarero para tirarle de la lengua, mientras regresaba a su puesto detrás de la barra. —¡No, qué val!, ese no fue su primer nombre. Baldomero la llamó La Alicantina, pero cuando él murió y su hijo Patricio se hizo cargo del negocio junto a su madre, doña Eloísa, le cambió el nombre por el que tiene hoy. Al fin y al cabo, nadie la llamaba así. «¿Dónde vas?». «A tomarme un vino a la casa del abuelo», decían todos. A nadie le extrañó el cambio.

El viejo volvió a darle un sorbo al vino y pinchó unas gambas que se metió rápidamente en la boca. Esa mezcla extraña de sabores seguía sabiendo a gloria bendita.

El joven camarero secaba unos vasos recién fregados y los colocaba con cuidado en el estante bajo la barra. Todo en la taberna tenía ese aire antiguo, tradicional, con sus azulejos coloridos y esos anuncios de cerámica con el nombre del vino y publicitando las gambas a la plancha y al ajillo que le habían dado fama al local. Aquella decoración le daba a la taberna un punto de autenticidad y un tono pintoresco que hacían de aquel veterano negocio un lugar que todos querían visitar.





Por allí pasaron escritores, toreros, artistas, políticos, actores, actrices, cantantes... Alguien le dijo una vez que Valle Inclán fue uno de los primeros clientes de La Casa del Abuelo. Incluso aquellos jóvenes estrafalarios, con aquellos peinados tan raros y esa forma de vestir tan colorida y tan llamativa que formaron parte de eso que se llamó La Movida se dejaban caer por allí atraídos por la fama de su vino y de sus raciones. Ahora seguía frecuentándola clientela de todo tipo y condición social para disfrutar de la variedad de tapas que, con los años, se habían ido añadiendo a la carta.

—¿Qué le parecen las gambas?
—preguntó el camarero al ver al anciano saborear con gusto la

cazuelita.

—¡Tan buenas como siempre! —respondió mientras mojaba un trocito de pan en el aceite y daba otro sorbito al vino.

—¡Qué gran idea la de especializarse en gambas tuvo el dueño de la taberna! —comentó el camarero.

—¿Sabías que fue por necesidad? —se volvió el anciano hacia el joven, que seguía

secando vasos detrás de la barra mientras le daba conversación.

—¿Por necesidad?

—Sí, hijo, sí, por pura necesidad. Fue al acabar la guerra. Antes aquí se servían pequeños bocadillos de pan con chorizo, anchoas o sobrasada. Y mucho antes de eso, rosquillas. Un vinito y una rosquilla. Pero tras la guerra, el precio del pan subió tanto que era casi imposible comprarlo. Adiós a los bocadillos, no salían a cuenta. Pero ¿sabes qué no había subido y había en abundancia en el mercado? ¡Las gambas!

—¿Las gambas? —preguntó fingiendo extrañeza el joven.

—¡Sí, hijo, sí!, las gambas. Y eso es lo que empezamos a servir en esta casa. Un vino del abuelo y gambas a la plancha. ¡Mira, la gente se volvía loca!, ¡cómo gustaban! Y eso que al principio más de uno tenía sus recelos. ¿Cómo se iba a mezclar el vino dulce con algo tan sabroso como unas gambas? Y mira si se mezclan bien... La idea de hacerlas también al ajillo la tuvo Mariano, otro empleado de la taberna. Decía que en su casa se cocinaban muchas cosas así, y que por qué no probar también con las gambas, añadiéndoles un trocito de cayena. ¡No era listo Mariano ni nada! ¡Normal que acabara de encargado después deirme yo!

—¿Y usted cómo sabe tantas cosas de este negocio? —preguntó con picardía el camarero, a quien le gustaba escuchar a aquel viejo habitual de la taberna.

—¡No he de saber, si prácticamente me he criado aquí!, que llegué siendo un chiquillo de 13 años desde Casarrubios, y me jubilé con 67 hace ya 15 años. Yo me encargaba de ir a comprar las gambas al mercado al acabar la guerra. «¡A falta de pan, buenas son gambas!», decía don Patricio, que no se arruga ante las dificultades, no. ¡Qué gran persona fue y qué tristeza tan grande cuando murió tan joven! Suyos fueron todos los cambios importantes que se hicieron aquí: el nuevo nombre, la decoración de las cristalerías y las fotos de toda esa gente importante que pasó por La Casa del Abuelo a lo largo de todos estos años. A todos esos los he servido yo, qué te crees. Ahora lo llevan los nietos, ¿no?

—Así es, con el mayor, Daniel, como gerente. Y lo están haciendo crecer. Tres sucursales van ya. Su abuelo estaría orgulloso —comentó el joven camarero. Y saliendo de la barra con una frasca de vino del abuelo en la mano, se acercó a la mesa del anciano, al que los camareros más veteranos de la taberna recordaban con cariño porque fue uno de los encargados del negocio durante muchos años y que, a pesar de su ya avanzada edad, no podía desvincularse de la que consideraba también su casa —. ¿Otro vinito, Leandro? A este invita la casa.

RECETA DE GAMBAS AL AJILLO

Al acabar la Guerra Civil, la carestía de alimentos encareció algunos productos tan básicos como la harina con la que se hacía el pan, lo que hizo muy difícil su compra. Antes de la guerra, Patricio, el hijo del fundador de La Casa del Abuelo, había introducido cambios en la taberna al hacerse cargo del negocio tras la muerte de su padre. Uno de esos cambios fue ofrecer a los clientes unos pequeños bocadillos para acompañar su famoso vino del abuelo. Con la carestía del pan, se hizo poco rentable económicamente seguir sirviéndolos ya en tiempos de paz.

Pero otros productos, como las gambas (algo que nos parece sorprendente hoy) eran mucho más accesibles. Y ya sabes lo que dice el dicho sobre si la vida te da limones... En este caso, cambiemos el fruto amarillo por esos deliciosos crustáceos y tendremos el lema animoso de Patricio: «¡A falta de pan, buenas son gambas!», decía el propietario de La Casa del Abuelo cuando decidió servirlos cocinados tanto a la plancha como al ajillo para acompañar su vino del abuelo.

INGREDIENTES (4 raciones):

- 170 g de gambas blancas del Mediterráneo
- Aceite de oliva de variedad arbequina
- Ajos de Chinchón
- Perejil fresco
- Cayena
- Sal

ELABORACIÓN

El mismo día que las vas a consumir, pelas las gambas y las reservas. Después, pelas también los ajos y los picas finos finos. Espera, que no has terminado de picar. Ahora coge el perejil fresco y lo picas también con cuchillo. Mezcla a partes iguales el ajo y el perejil y lo reservas.

Venga, que viene lo importante. Coge una cazuelita de barro y la pones en el fuego a calentar con el aceite (bien de aceite, no te cortes). Ahora, vas añadiendo los ingredientes por este orden: primero la cayena (dos o tres, según te guste el picante); después, el ajo y el perejil, y cuando el aceite empiece a hervir, das una vuelta a los ingredientes y echas inmediatamente las gambas. Y ahí las dejas, cociéndose en el aceite hirviendo un poquito. Las retiras del fuego antes de que se hagan del todo, echas la sal y dejas que se terminen de hacer con el calor de la cazuelita de barro cuando las sirvas.

Importante, ¡muy importante!: no te olvides del pan, que no hay nada como mojar en ese aceitito tan rico. Que aquí, en Madrid, no tenemos playa, pero sí muy buen gusto.

RECETA DE GAMBAS AL AJILLO



El mismo día que las vas a consumir, pelas las gambas y las reservas.

Después, pelas también los ajos y los picas finos.



2

Coge el perejil fresco y lo picas también con cuchillo. Mezcla a partes iguales con el perejil y lo reservas.

3



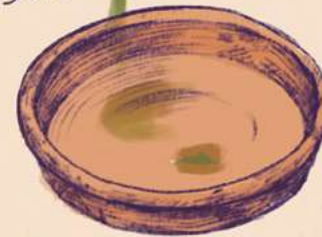
VINO DEL ABUELO



4 Coge una cazuelita de barro y la pones en el fuego

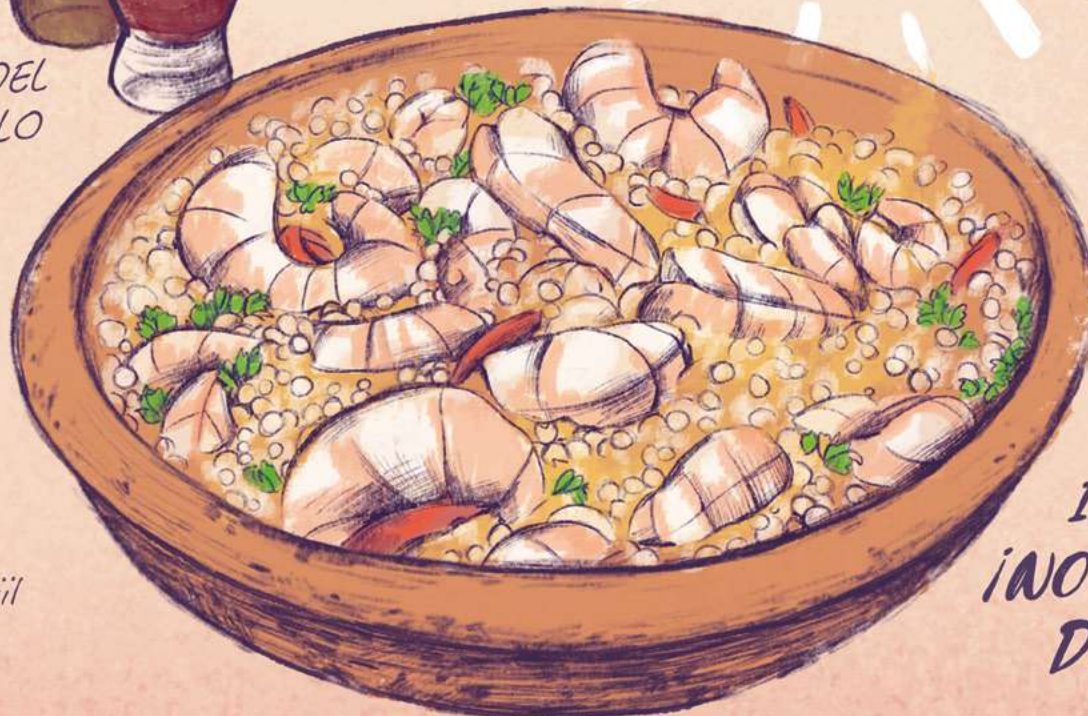


bien de aceite, no te cortes



3 cuando el aceite empiece a hervir, das una vuelta a los ingredientes y echas inmediatamente las gambas

«¡A FALTA DE PAN, BUENAS SON GAMBAS!»



MUY IMPORTANTE:
¡NO TE OLVIDES DEL PAN!



La Mallorquina 1894

Puerta del Sol, 8

T: 915 211 201

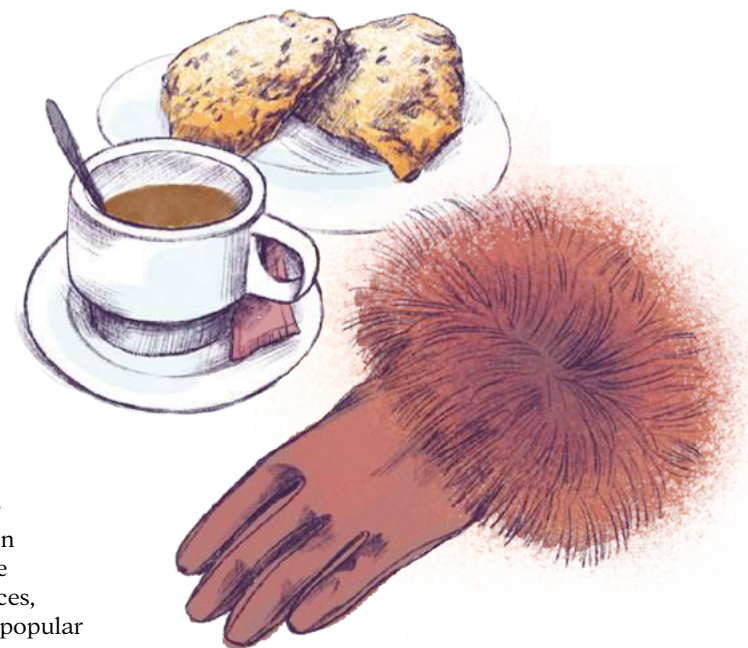
pastelerialamallorquina.es

Bartolillos rellenos de glamour

En el interior de La Mallorquina el público hacía cola frente a los mostradores cargados de bollos, bombones y pasteles para hacer su pedido. Aquellos dulces eran su premio tras una dura jornada de trabajo o un aliciente para empezarla, todo dependía de la hora del día en la que se acercaran al local. El olor a mantequilla y azúcar cautivaba a todos los que transitaban por aquella acera, y raro era el que, esperando a alguien —aquella centenaria pastelería se había convertido en un tradicional punto de encuentro para las citas de los madrileños que se acercaban a Sol— no acabara entrando a comprar una napolitana, una trufa o un *croissant* para amenizar la espera.

Rosario había entrado a trabajar allí con 16 años. Y allí había conocido también a su marido. Ella era dependienta en la tienda; él, uno de los reposteros que trabajaba en el obrador. Lo suyo, contaba siempre Rosario, había sido un flechazo. Ella entró una mañana al obrador a recoger una bandeja de bartolillos recién hechos para colocarla en los mostradores de cara al público y él removía con energía la mezcla de nata y chocolate con la que haría las trufas. Sus miradas se cruzaron un instante, apenas unos segundos, y desde ese momento no habían dejado de mirarse. «El nuestro, bromeaba, Rosario, es un romance de azúcar, mantequilla y chocolate, cómo no nos vamos a querer». Ahora que ya tenía cierta veteranía, y tras la reforma que acababan de acometer los Quiroga y los Gallo, las dos familias propietarias del negocio, ella era la encargada del salón de té que se ubicaba en la planta de arriba. No siempre había estado allí. Cuando los dueños actuales compraron el negocio tras la Guerra Civil, el salón estaba en la planta baja, al fondo, tras la tienda. Fueron tiempos duros y de escasez que complicaron la existencia de un negocio como aquel, pero supieron salir y hoy la pastelería seguía gozando de la misma popularidad que ya tenía desde su apertura. —¿Y por qué se llama La Mallorquina si ahí no hay nadie de Mallorca, mamá? —le preguntó en una ocasión a Rosario su hijo, siendo niño.

—Porque sus primeros propietarios cuando abrió la pastelería en 1894, fíjate si ya hace tiempo, eran de allí. Se llamaban Coll, Ripoll y Balaguer, y se quedaron con el local donde antes había un salón de té. Cuando mis jefes compraron la pastelería al acabar la guerra, decidieron mantener el nombre porque, para entonces, ya era un sitio muy popular entre los madrileños.



Rosario siempre sonreía cuando pensaba en su hijo. Hoy ya era un adolescente y poco le importaba el trabajo de sus padres, estaba a otras cosas. «La edad», disculpaba Rosario, y seguía con lo que estaba haciendo.

A media mañana llegaban los primeros clientes al salón. «Nos vais a obligar a hacer ejercicio», bromeaban todos al tener que subir los 22 escalones que lo separaban ahora de la tienda. «Pero el esfuerzo —respondían Rosario y sus compañeros con humor— merece la pena. Ya verán ustedes qué vistas de la Puerta del Sol tienen desde aquí».

Quienes se acercaban a esa hora a tomarse un café y algún bollo solían ser señoras que iban de compras al centro y de cierto estatus social. Aquellas mujeres, se veía ya en su forma de vestir y en las joyas que llevaban, tenían un nivel económico que les permitía disfrutar de su ocio en unas horas donde la mayoría trabajaba. Pero también acudían a tomar café los funcionarios de la Dirección General de Seguridad (DGS) que se ubicaba enfrente de La



Mallorquina. O directivos que mantenían allí pequeñas reuniones con clientes al calor de un café y un pastel. Rosario servía las mesas con discreción cuando intuía que se trataba de algún encuentro de ese tipo. Ver, oír y callar era su lema y siempre le había ido bien poniéndolo en práctica.

La verdad es que su trabajo le gustaba, disfrutaba hablando con unos y con otros y, en general, la gente siempre era amable. Si había pasado algo divertido, Rosario contaba la anécdota a su hijo al llegar a casa. Pero lo que mas le gustaba escuchar al chiquillo eran las visitas de famosos a La Mallorquina.

—¡Cuéntame, mamá!, ¿a quién has visto hoy?

Y Rosario detallaba la lista de «ilustres visitantes», como a ella le gustaba decir engolando la voz para que su hijo riera, que habían ido a merendar o a desayunar al local.

Aquella mañana, apenas había clientes en el salón y todo parecía tranquilo. Rosario acababa de servir la última mesa y recogía ahora las tazas y platos vacíos que habían dejado unos clientes que acaban de marcharse. Y fue entonces, al volverse para dirigirse a la escalera, cuando la vio aparecer subiendo los

escalones lentamente, como bamboleándose, con un estilo que solo aquella mujer podía tener.

—¡Doña Sara, bienvenida! —acertó a decir Rosario intentando aparentar normalidad, como si la visita de la carismática Sara Montiel, la actriz y cantante de moda que salía continuamente en las revistas del corazón y que había enamorado al público con su sensualidad y su voz particular en *El último cuplé*, la película que le había llevado al estrellato pocos años antes, fuera algo normal.

Vista en persona, Sara Montiel era aún más espectacular que en el cine. Vestía un elegante abrigo de piel y llevaba el pelo recogido en un moño que dejaba despejado el contorno de su rostro. Rosario había visto a muchas mujeres bellas pasar por La Mallorquina, pero aquella se llevaba la palma. Viéndola, comprendía perfectamente por qué había tenido tantos romances como se le atribuían. A su alrededor parecía flotar un haz de luz, como si estuviera siempre enfocada por uno de esos focos de los teatros, que resaltaba todo su *glamour*.

Rosario dejó la bandeja y acompañó a la artista hacia una de las mesas junto a la ventana que daba a la plaza. La actriz se quitó despacio el abrigo, como dejándolo deslizar por sus hombros, lo dobló con cuidado y lo dejó en el respaldo de una de las sillas.

—No hace falta que me traiga una carta, ya sé lo que quiero —se dirigió a Rosario con una sonrisa mientras y su particular voz grave y pausada, mientras se sentaba con elegancia en la silla, dejando a la vista sus estilizadas piernas—. Tráigame un café y un par de bartolillos, por favor.

La encargada del salón tomó nota de la comanda y bajó corriendo las escaleras, emocionada. Abajo, sus compañeros también andaban revolucionados con la visita de la artista. No era la primera famosa que visitaba el local, pero es que ella era Sara Montiel, la grandísima Sara Montiel, que había triunfado en Hollywood y que brillaba en el papel cuché. Rosario trató de poner orden entre el personal para que no se alteraran más con la presencia de aquella mujer. Pero sabía que iba a costar. Incluso ella misma estaba impresionada. Por primera vez en muchos años, estaba deseando llegar a casa. Al fin tendría algo espectacular que contar a su hijo cuando le preguntara a quién había visto hoy.

RECETA DE LOS BARTOLILLOS

Algo más de 125 años lleva La Mallorquina endulzando la vida de los madrileños y de los visitantes de la capital. Cuando abrió sus puertas, el producto estrella eran las ensaimadas y el chocolate a la taza, que compraban a un proveedor local ubicado en la calle Montera. Pero también ofrecían (y ofrecen aún) productos salados.

Parte del secreto de su éxito está en saber combinar lo tradicional con la innovación y en estar siempre abiertos a los gustos de su público. En sus vitrinas no faltan dulces con sabor madrileño como las rosquillas del santo (tontas y listas), la corona de La Almudena y los deliciosos bartolillos. ¿Quieres saber cómo se hacen?

INGREDIENTES

Para la masa:

. ½ l de vino blanco

. 150 g de manteca de cerdo

. 1,2 kg de harina de repostería

. 5 g de sal

. 150 g de azúcar

Para la crema pastelera:

. 1 l de leche entera

. 250 g de azúcar

. 4 huevos

. 100 g de Maicena (harina de maíz)

. 15 g de mantequilla

ELABORACIÓN

Empezamos con la masa: mezclamos bien los ingredientes y los amasamos durante unos 20 minutos hasta que quede una masa totalmente lisa. Y la dejamos reposar en frío 24 horas.

Ahora, a por la crema pastelera. Calentamos la leche con una parte del azúcar. En otro recipiente, mezclamos el resto del azúcar con la Maicena. Cuando la leche esté caliente, echamos un poco a la mezcla y removemos para que no queden grumos. Añadimos el huevo y seguimos mezclando; y añadimos después el resto de la leche sin dejar de mover para que no se agarre. Una vez cuajada, añadimos la mantequilla para suavizar nuestra mezcla, y la dejamos enfriar.

Amasamos la masa con un rodillo pastelero hasta conseguir un grosor de unos 2 mm. La cortamos en forma ovalada, ponemos un poco de crema en el centro, mojamos las puntas y las unimos dando forma de medialuna. Ya solo toca freírlas a fuego fuerte, y cuando estén doradas, las sacamos y espolvoreamos con azúcar glas.

¡Marchando esos bartolillos!

BARTOLILLOS

1 Empezamos con la masa:

1 mezclamos bien los ingredientes

2 los amasamos durante unos 20 minutos

3 Y la dejamos reposar en frío 24 horas

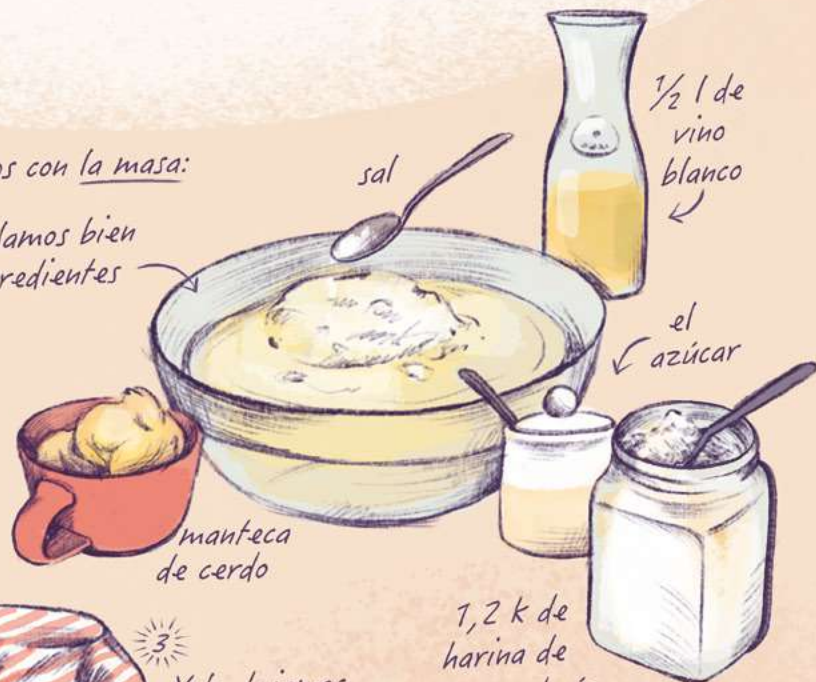
2 Ahora, a por la crema pastelera:

2 mezclamos el resto del azúcar con la Maicena

añadimos la mantquilla

3 añadimos la leche caliente

5 dejamos enfriar



3 Amasamos con un rodillo hasta conseguir un grosor de unos 2 mm.

La cortamos en forma ovalada, ponemos un poco de crema en el centro, mojamos las puntas y las unimos dando forma de medialuna.



5 Ya solo toca freirlas a fuego fuerte, y cuando estén doradas, las sacamos y espolvoreamos con azúcar glas



¡MARCHANDO ESOS BARTOLILLOS!



La Tasca Suprema 1890

C/Argensola, 7

T: 913 080 347

latascasuprema.com

¡Una de albóndigas para el juez!

Tení entre manos uno de los casos más complicados de su carrera. Llevaba trabajando en él meses, y quedaban pocos días para que el Tribunal se reuniera a deliberar sobre el caso. El juez Molero sentía sobre sus hombros la presión mediática que se había generado con aquel asunto, aunque sabía que no era el único que habría de tomar una decisión. Pero intuía que, tal y como iban las deliberaciones previas, su voto sería significativo para que la sentencia cayera de un lado u otro.

Miró el reloj y vio que era la hora de comer. Seguro que un descanso y un buen plato de pisto con parmentier y huevo de La Suprema le harían ver todo con mucha más claridad, pensó sintiendo los primeros ruidos en el estómago que le avisaban de que tenía hambre. Así que cerró su porfolio, cogió su chaqueta y avisó a su secretaria de que salía a comer y tardaría una hora en regresar.

Uno de los puntos a favor por los que La Suprema era su taberna favorita era por su cercanía al Tribunal Supremo donde el juez Molero ejercía su judicatura. Tanto es así que aquel local con solera se llamaba así en referencia a la institución. El otro, la deliciosa comida casera que preparaban allí y que le hacía sentir que volvía a casa de su madre a comer aquellos guisos tradicionales que le preparaba mientras vivía con ella. Platos cocinados con mimo, donde la calidad era lo primero. Tal vez por eso, pensaba el juez mientras caminaba hacia la taberna, los ingredientes de su variada carta provenían, en su mayoría, de Madrid, algo que gustaba al magistrado, que era de la opinión de que lo bueno no hace falta ir a buscarlo muy lejos.

El local conservaba el aspecto castizo de las viejas tascas madrileñas, con sus paredes de piedra gris rugosa y ladrillo visto, y con la barra decorada con los típicos azulejos. En la taberna le recibió Fernando Velasco, Fernando para sus clientes, que había comprado hacía unos años La Suprema y que, gracias a su

tesón y al esfuerzo de toda la familia, implicada al completo en el nuevo negocio del padre, estaban consiguiendo hacer remontar.

—Buenos días, don Ramón, ¿la mesa de siempre?

—saludó Fernando.

—Sí, si es posible, por favor —respondió el juez—. ¿Sabes una cosa, Fernando? Nunca he sabido bien cuándo decir buenos días o buenas tardes cuando son estas horas.

—No sé qué dirán los expertos, pero en esta casa, todo depende de si has comido o no. ¿Usted ha comido, don Ramón?

—No, a eso vengo.

—Pues entonces, buenos días— sentenció con una sonrisa el propietario de La Suprema ofreciéndole la carta a su ilustre cliente.

—Buenos días, pues —rio el juez dándole la razón mientras se sentaba—. No hace falta que me traigas la carta. Vengo soñando con ese pisto vuestro desde que me he levantado esta mañana.

—No se hable más, en seguida se lo traigo. ¿Algo para picar mientras espera?

—No me tientes, Fernando, que ya sabes que, si fuera por mí, me comería toda la carta. Hoy lo dejaremos solo en el pisto y una copa de vino de San Martín de Valdeiglesias, que me gustó mucho cuando me lo pusiste el otro día.

—¡Enseguida, don Ramón! —se alejó Fernando con la comanda.





A esa hora, las mesas empezaban a llenarse de público variopinto. Últimamente venían muchos jueces y abogados, pero a esta tasca acudían a comer gentes de todo tipo. Tras unos años de bajón, con la nueva regencia de Fernando Velasco y su familia, el negocio estaba resurgiendo y tomando aires nuevos.

—¿Cómo va el negocio, Fernando?

—se interesó el juez Molero cuando el propietario del local se acercó de nuevo a terminar de preparar la mesa.

—Parece que vamos remontando bien, don Ramón. Nos ha costado mucho esfuerzo, que ya sabe usted que esta taberna estaba un poco de capa caída antes de comprar yo el local y el negocio. Pero con el trabajo de mis hijos y con mi mujer en la cocina, esto ya está cambiando para bien, como puede usted ver.

Los Velasco eran los cuartos dueños de La Suprema. Antes hubo otros dos, el que la inauguró en 1890, del que ni siquiera tenían constancia del nombre, y Doroteo Yagüe, que la bautizó así. Entonces, era solo una

fue quien

tasca donde los parroquianos acudían a jugar a las cartas y a tomarse un chato de vino mientras alternaban entre ellos. La parte exterior era la taberna, y donde ahora está el comedor fue la vivienda de los taberneros. Después la regentó Aurelio Reguera, que estuvo al frente del negocio más de 30 años. Él fue quien hizo la reforma que dio a La Suprema su actual aspecto y quien traspasó el negocio a Fernando. Para entonces, el local se había ganado cierta fama, pero fue con los Velasco con quienes subió un punto más en el escalafón.

—Es que Dioni es una cocinera excelente. Es imposible no volver cuando has probado sus platos.

—Muchas gracias, don Ramón. Es un halago que a ella le gusta mucho escuchar. Y a mí también, que sé del gran trabajo que realiza allí dentro. Sin su mano, esto no sería lo mismo.

—¿Y cómo se te ocurrió meterte a tabernero? —preguntó con curiosidad el juez, que sentía que la charla con aquel hombre afanoso le estaba ayudando a relajarse y disipar la tensión del trabajo.

—Necesitaba cambiar de aires y surgió la oportunidad. Una taberna centenaria como esta no había que dejarla escapar. Así que nos liamos la manta a la cabeza y aquí estamos. Y muy contentos, la verdad.

—¿Centenaria has dicho? Pensé que solo habíais trabajado aquí Aurelio y tú.

—¡No, qué va! En 1890 la abrieron. El mismo año que se inauguró en Madrid el metro, ya ve usted. Y yo creo que por eso este negocio va como un tren —bromeó el camarero.

—Pues anda que no habrá pasado gente por aquí desde entonces... —calculó don Ramón.

—¡Ya lo creo! Estas paredes han visto cómo ha cambiado Madrid desde que abrió sus puertas. Y cómo ha cambiado la sociedad, que yo creo que ahí es donde más se nota. Empezando por su oficio, don Ramón. Que cuando esta taberna abrió, no había ninguna jueza. Y ahora, qué le voy a contar. Ojo, que tampoco entraban las mujeres solas, y ayer mismo, cinco estupendas damas estuvieron sentadas en esa mesa de allá. Y fumando puros que estaban, no le digo más.

—Y tanto que sí, aunque aún queda camino por recorrer. ¿Y solo jueces y abogados frecuentan La Suprema?

—Ellos son los más por estar tan cerca del Tribunal Supremo, ya sabe usted. Pero ahora viene más gente. Artistas, unos cuantos. La misma Sara Montiel ha venido ya más de un día. Ahora que me acuerdo, era una de las que fumaba puros que le acabo de contar. ¡Qué belleza de mujer! Y Massiel también es habitual de la taberna. ¿Quiere que le cuente un secreto? Le pirrian los boletus que hace Dioni, que los traemos de Soria, de su tierra, buenísimos. A Masiel le gustan en salsa, porque así puede mojar pan, jajajajaja, qué le parece.

—Pues qué me va a parecer, que tiene muy buen gusto. Ya sé lo que pedir el próximo día. Ahora, a ver si llega ese pisto, que estoy empezando a salivar, como los perros de Paulov.

—Ya mismo viene, don Ramón. Voy a por él a la cocina, que veo que Dioni me está haciendo ya la seña para que vaya. ¿Quiere más vino?

—¡No, no!, con esta copa es suficiente, que tengo lío hoy en el tribunal. Gracias por la conversación, Fernando.

—Nada, hombre, es un placer. ¡Qué aproveche!

RECETA DE PISTO CON PARMENTIER Y HUEVO FRITO

La huerta de Madrid puede que no sea tan famosa como la valenciana o la murciana, pero no tiene nada que envidiar en cuanto a la calidad de sus verduras y hortalizas. Esta receta combina dos platos tradicionales, aunque de distinta procedencia: el pisto manchego y el parmentier de patata. Y a ello hay que añadir un plus que hará que el conjunto nos sepa mucho mejor: sus ingredientes son todos productos de cercanía, de aquí, de Madrid, como diría un castizo.

En La Taberna Suprema el pisto con parmentier se corona con un huevo frito, como mandan los cánones. Y aunque no es el único plato de su carta, repleta de recetas de siempre, sí es uno de los que más triunfa. Un pisto supremo, si nos permitís el chascarrillo. Vamos a prepararlo juntos.

INGREDIENTES (4 raciones)

- . 1 pimiento rojo
- . 1 pimiento verde
- . 1 calabacín
- . 1 cebolla grande
- . 1 tomate
- . 600 g de patatas
- . Aceite de oliva virgen
- . 100 ml de leche entera
- . 50 g de mantequilla
- . Pimienta negra molida
- . Nuez moscada
- . Sal

ELABORACIÓN:

Empezamos con el pisto. Lavamos todas las verduras y las cortamos en cuadrados medianos. Para pelar mejor el tomate, lo escaldamos unos minutos en agua caliente y cuando esté ya pelado, lo trituramos. Cogemos una olla con aceite y la ponemos a fuego medio. Añadimos la cebolla troceada con un buen puñado de sal para que se poche fácilmente, y la sofreímos unos minutos. Cuando empiece a volverse transparente, agregamos el pimiento rojo y el verde. 5 minutos después, incorporamos el calabacín y lo rehogamos unos minutos. Y por último, el tomate triturado. Salpimentamos todo y lo dejamos hacer. Ahora toca el turno del parmentier. Empezamos cocinando las patatas troceadas en agua con sal. Cuando estén, las hacemos puré y añadimos mantequilla y leche caliente hasta obtener una textura cremosa, y salpimentamos al gusto.

Por último, nos toca lucirnos para montar el plato: Colocamos en la base el parmentier; lo cubrimos con el pisto calentito y lo coronamos todo con un huevo frito, con puntillas, a ser posible. Y para rematar la faena, decoramos todo con cebollino y sal de escamas. ¡Visto para sentencia!

[illegible]

PISTO CON PARMENTIER Y HUEVO FRITO

1 Empezamos con el pisto

1 Cogemos una olla con aceite y la ponemos a fuego medio

agregamos el pimiento rojo y el verde cortados

Y por último, el tomate que hemos triturado



2 Añadimos la cebolla troceada con un buen puñado de sal para que se poche



incorporamos el calabacín

2 Ahora toca el turno del parmentier:

1 empezamos cocinando las patatas troceadas en agua con sal

3 y salpimentamos al gusto



las hacemos puré y añadimos mantequilla y leche caliente hasta obtener una textura cremosa

3 Por último, montamos el plato:

- el parmentier en la base

- lo cubrimos con el pisto

- lo coronamos todo con un huevo frito



¡VISTO PARA SENTENCIA!



Las Cuevas de Luis Candelas 1860

C/Cuchilleros, 1

T: 913 665 428 / 913 664 937

lascuevasdeluiscandelas.com

Un bandido viene a comer

Cuando despertó, no sabía muy bien cómo había llegado allí ni por qué estaba encerrado en aquella bodega. Aquellas paredes de ladrillo y esa galería le resultaban familiares. Tanto, que fue capaz de reconocerlas en cuanto las vio: eran las mismas que recorrían subterráneamente Madrid y que daban sustento a las cuevas en las que tenía su guarida. Pero ¿quién le había metido tras aquella reja?, ¿cómo habían osado hacerle eso a él, al célebre Luis Candelas, el rey de los bandoleros de la Villa y Corte?

Se levantó del pequeño barril que le hacía de asiento y empujó la celosía para averiguar si estaba abierta. La suerte estaba de su lado, porque la puerta cedió entre el chirrido de los goznes. Antes de salir, ajustó la ropa, comprobó que llevaba encima el trabuco y la navaja, y agarró una botella de vino que reposaba en los estantes. El extraño despertar le había provocado sed y ya que la suerte le había ubicado allí, había que aprovecharlo.

Algo desubicado, empezó a recorrer los pasillos abovedados al estilo de la arquitectura árabe buscando la salida. Seguramente en la boca de la cueva estaría haciendo guardia alguno de sus hombres, y ellos podrían explicarle qué había pasado. Pero lejos de encontrar las estancias que él recordaba de su época de fechorías, esos corredores se habían convertido en comedores con mesas dispuestas en todo el espacio, preparadas para sentarse a comer, y cubiertas con manteles blancos impolutos. «¡Qué diantres...!», pensó incrédulo, y siguió caminando. Encontró unas escaleras que le subieron al piso inmediatamente superior y allí se repetía la misma distribución.

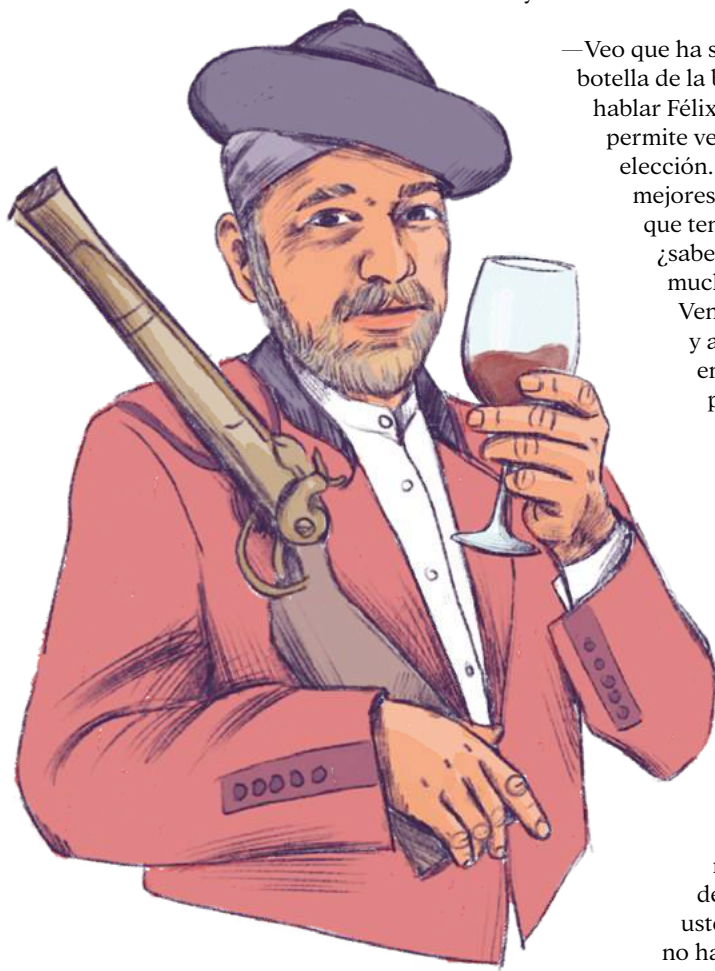
En las paredes, unos frescos contaban su historia y sus andanzas, con un final que él no recordaba: ¿cómo que había sido capturado y ajusticiado?, ¿qué invento era aquel?, a las claras se veía que él estaba vivo y coleando. Alguien tendría que explicarle un montón de cosas. Siguió subiendo un piso más y allí las pinturas

sobre su vida habían sido sustituidas por numerosos motivos taurinos. Parecía claro que alguien había ocupado su escondite. Entonces fue cuando vio, al final de uno de los pasillos, a un hombre que salía de uno de aquellos comedores, vestido de una manera parecida a la suya, y decidió seguirle para preguntar qué demonios era lo que estaba ocurriendo. Echó a correr tras él, pero le perdió. Solo entonces, cuando parecía que había llegado a la boca de la cueva, se topó con otra figura extraña, ataviada con ropajes que no correspondían al uso del siglo XIX en el que vivía, sentado en una mesa y escribiendo números en un libro.

—¿Quién es usted?, ¿qué hace en mi guarida? —se acercó, trabuco en mano, hasta aquel extraño hombre que, levantando la cabeza de su escritura, le sonrió sin mostrar ningún miedo. —¡Hombre, don Luis!, ¡por fin ha despertado! Siéntese, tenemos mucho de que hablar. —¿Acaso nos conocemos usted y yo? —respondió el bandolero con desconfianza. —Usted a mí no, pero yo lo sé casi todo de usted. ¡Quién no va a conocer al célebre Luis Candelas! En su honor he bautizado este restaurante, ubicado, como usted mismo habrá podido comprobar, en las mismas cuevas que le servían de guarida. Pero qué desconsiderado soy, no me he presentado aún. Soy Félix Colomo Díaz, extorero y ahora hostelero y propietario de este establecimiento.



A Candelas estaba a punto de explotarle la cabeza. Un restaurante en sus cuevas, un torero metido a mesonero, unos esbirros que pululaban por allí vestidos como él pero a quienes no conocía ni formaban parte de su banda... Era todo tan extraño que tuvo que mirar la botella de vino que llevaba en la mano para comprobar que su contenido estaba intacto y no estaba borracho.



—Veo que ha subido usted una botella de la bodega —volvió a hablar Félix Colomo—. ¿Me permite ver? ¡Sí señor!, buena elección. Este es uno de los mejores vinos de Navalcarnero que tenemos. Yo soy de allí, ¿sabe usted? Pero llevo ya muchos años en Madrid. Venga, vamos a abrirla y a brindar por nuestro encuentro. Pero antes, permítame pedir algo de comer. No quisiera que nos sentara mal por estar en ayunas. Y no se preocupe por el sabor, nuestra cocina no le resultará extraña, seguimos las recetas tradicionales de Madrid que, estoy seguro, también se hacían en su época. Hoy estamos asando cochinillo en nuestro horno árabe de leña. Pero si prefiere usted alguna otra cosa, no hay problema. Podemos cambiar los asados por un

rabo de toro exquisito, que también hacemos en el horno de leña muy lentamente. Habiendo sido yo matador, no podía faltar este plato en mi carta. Usted pida por esa boca, que debe tener hambre, después de tanto tiempo durmiendo.

Luis Candelas no daba crédito a lo que escuchaba. Tan solo podía asentir a las propuestas gastronómicas de don Félix y dejarle hablar. Después de todo, parecía un hombre agradable.

—¿Sabe?, usted y yo tenemos mucho en común —continuó hablando Félix después de hacer el pedido a uno de aquellos falsos bandoleros que ejercían de camareros en el local—. Los dos supimos sacarle el jugo a la vida intensamente; a los dos nos consideran dos hombres valientes; los dos nos dedicamos con pasión a nuestro oficio... aunque el suyo, a decir verdad, no estaba muy bien considerado —bromeó el extorero—. Y los dos amamos estas cuevas. Usted las usó de escondite y creó una leyenda que, más de 100 años después de su muerte, sigue viva en todo Madrid. Y yo, convencido de mantener fresca su memoria y su historia, las he recuperado para aportar a la clientela la felicidad que usted deseó para su patria el día que le ajusticiaron. ¡Qué buena frase de despedida la suya! «¡Adiós, patria mía, sé feliz!».

—¿Cien años? ¿Ajusticiado? —preguntó desconcertado el bandido.

—¡Ah, claro!, no recuerda usted nada. Normal, no debe ser fácil volver a la vida después de muerto. No se preocupe, yo le explico. Fue capturado y ejecutado en 1837. Tras su muerte, las cuevas quedaron abandonadas, nadie quería mancillar su recuerdo. Y así permanecieron hasta 1860, cuando alguien decidió que podían ser un buen lugar para vender vino y servir comida. Muchos años después, llegué yo y abrí este negocio. Fue en 1949, tras abandonar mi carrera taurina. No podía permitir que su recuerdo desapareciera de la historia de esta ciudad. Estaba seguro de que algún día usted volvería. Así que reacondicioné las cuevas, ubiqué aquí mi restaurante y decidí que todo el personal que trabajara en él, vistiera a la manera de su época, para que usted no se sintiera perdido cuando despertara. Y lo más importante, quise que todo el mundo supiera dónde se encontraba cuando vinieran a comer y quién fue la verdadera alma de este lugar. Las Cuevas de Luis Candelas, así lo llamé.

El bandido no daba crédito a lo que escuchaba, pero aquel hombre estaba tan convencido de lo que contaba, que solo podía confiar en él.

—Entonces, ¿soy un fantasma? —se atrevió a preguntar Luis Candelas.

—No, señor Candelas, un fantasma no, ¡es usted una leyenda! —respondió Félix Colomo levantando su copa hacia el bandido e invitándole a brindar.

RECETA DE RABO DE TORO

Si Inglaterra tuvo a Robin Hood, que robaba a los ricos para dárselo a los pobres, aquí, en Madrid, tuvimos a Luis Candelas. El bandido más famoso de la capital tenía su escondite en las cuevas situadas bajo el Arco de Cuchilleros, donde se ubica el actual restaurante, y, aunque no se puede negar que fuera un delincuente, su personalidad, su fama de don Juan, su gallardía y el hecho de no contar con ningún delito de sangre en su haber, le convirtieron en uno de los personajes más queridos del Madrid de principios del siglo XIX.

Félix Colomo quiso homenajear al personaje cuando decidió recuperar su antigua guarida y convertirla en restaurante, pero quiso hacer un guiño también a su viejo oficio taurino no solo en la decoración del local. Los ingredientes pueden ser los mismos que el de otro restaurante centenario aquí retratado, pero su sabor no tiene nada que ver ya que está cocinado durante más de siete horas en el horno de leña de encina. Tiene ese punto a bandido de leyenda que te robará el corazoncito.

INGREDIENTES (4 raciones)

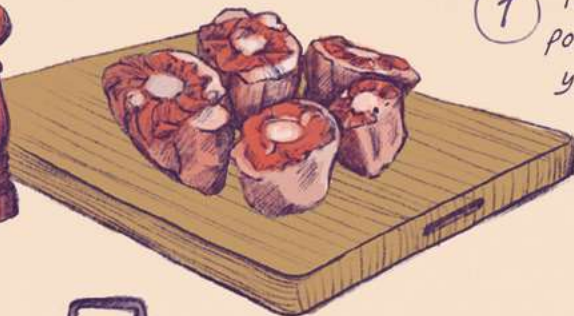
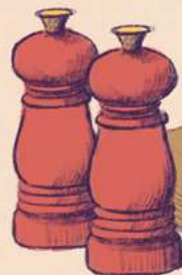
- . 2 rabos de 1 kg
- . 2 zanahorias
- . 2 cebollas
- . 2 hojas de laurel
- . 3 dientes de ajo
- . Pimienta en grano
- . Vino blanco
- . Vino tinto
- . Coñac
- . Sal
- . Aceite

ELABORACIÓN

Lo primero que hay que hacer es trocear los rabos por las coyunturas y salpimentar. Después, se pasan por harina y se frien con aceite a fuego rápido hasta que se doren. ¿Están? Pues ahora se pasan a un recipiente donde ya tenemos hecho un sofrito con las zanahorias, la cebolla, el ajo, el laurel y la pimienta en grano. Una vez en la cazuela, toca flambearlo todo con coñac y se le añade el vino blanco y el vino tinto. Y para terminar, se mete al horno a 220º durante tres horas. ¡A disfrutarlo!

[illegible]

RABO DE TORO



1 Trocear los rabos por las coyunturas y salpimentar



2

Después, se pasan por harina y se frien con aceite a fuego rápido hasta que se doren

3 ahora se pasan a un recipiente donde ya tenemos hecho un sofrito con las zanahorias, la cebolla, el ajo, el laurel y la pimienta en grano



lo flambeamos todo con coñac

añadimos el vino blanco



y el vino tinto

Se mete al horno a 220° durante tres horas

4





Lhardy 1839

Carrera de San Jerónimo, 8

T: 915 222 207 / 915 213 385

lhardy.com

En busca del marqués de Salamanca por los salones de Lhardy

Como cada mediodía, el perro Paco se cuela por la puerta de Lhardy y se sienta frente al enorme espejo que preside la tienda. Le gusta verse reflejado en él, se siente importante. El animal sabe bien lo que hace situándose en el medio de aquel espacio custodiado por dos mostradores llenos de pasteles y dulces. Desde allí tiene visión de todo el lugar y sabe también que puede ser visto por cualquiera. Raro será que no le caiga algo delicioso de comer. Al fin y al cabo, él es el perro más célebre de todo Madrid, todo el mundo conoce su gusto por lo bueno, y lo que se cocina en ese elegante local es siempre lo mejor.

Así, con la pastelería, inauguró Emilio Huguenin su próspero negocio. Estaba recién llegado de Francia, donde había aprendido el oficio de pastelero y donde trabajó en importantes restaurantes y cafés. De uno de ellos, el afamado Hardy, tomó su apellido, cambiando su Huguenin original por el de Lhardy. Y ese mismo nombre se lo dio también a su negocio. Aquello ocurrió en 1839. Después, empezó a servir también comidas para satisfacer los gustos de los visitantes extranjeros que acudían a la capital, combinando la sofisticación de la cocina francesa y la tradicional comida española, y su local empezó a ganar fama entre la nobleza y alta burguesía madrileña.

Otro can hubiera sido echado de allí a patadas, más de un lugar tan elegante y de postín como aquel. Pero él no es un perro cualquiera, él es toda una celebridad en el Madrid de 1881, protagonista de múltiples crónicas periodísticas. Sus cuatro patas y su cuerpo peludo se han dejado ver en estrenos teatrales, en tertulias políticas y literarias de las muchas que abundan en los cafés de la capital y, muy especialmente, en los toros. Incluso tiene su asiento reservado en la plaza, un gran privilegio del que pocos madrileños pueden presumir.





Los clientes del elegante establecimiento no son hoy todo lo generosos que el perro Paco esperaba. Después de conseguir apenas un par de bocados, emprende la subida hacia los salones donde, sin duda, los comensales son más espléndidos. Su olfato le guía a través de la elegante escalera que sube a los salones Isabelino, Japonés y Blanco. Aunque es delicioso el aroma que llega de sus cocinas, el animal ha captado claramente el olor del marqués de Salamanca, el humano que le ofreció algo de comer la primera vez que se coló en Lhardy. Mejor ir a lo seguro, piensa, que arriesgarse a probar en otras mesas, así que se empieza a buscar la que ocupa el marqués.

Pero hoy el rastro no es tan claro como otras veces. Sabe que está, pero no logra localizar dónde. A su hocico llega también el sabroso olor del pato asado a la naranja, y el instinto es más poderoso que la voluntad de encontrar a su humano. Prueba a entrar en el Salón Isabelino, con sus columnas centrales sujetando la viga maestra, el amplio ventanal que llena de luz el espacio y sus paredes forradas de madera. Todo Lhardy, además de los salones, ha sido reformado hace apenas un año. Lo ha hecho el decorador más solicitado de todo Madrid, Rafael Guerrero, y el resultado es espectacular y sofisticado.

Olisqueea tímidamente en la entrada y se atreve a pasar hasta donde llega el delicioso olor del pato. ¿Estará allí el marqués? No parece, no le huele. Mejor seguir buscando, tiene que encontrarlo. Y así, atravesando el pasillo sin dejar de olisquear el suelo por donde pisa, llega al Salón Blanco, el más pequeño y escondido. Hoy está vacío, pero un día la mismísima Isabel II se escapó de Palacio para acudir a comer con sus damas de servicio. Una travesura regia que dio lugar a que las mujeres solas fueran también bienvenidas en aquel local, algo que no se hacía en otros cafés y restaurantes de la ciudad por considerar poco decoroso que las damas acudieran sin la compañía de un caballero a estos lugares.

Al final, ha llegado hasta el Salón Japonés, el más exótico de Lhardy, con sus paredes de madera pintadas con flores y esa enorme lámpara oriental colgada del techo. El olor del marqués es más intenso aquí, y el perro acelera el paso sin dejar de olfatear hasta que por fin localiza al humano que busca. Está sentado en una mesa junto a otras personas, todo hombres, que celebran el segundo centenario de Calderón de la Barca. Otro can no sabría quién era el homenajeado, pero el perro Paco sí, de algo le vale estar metido en todos los saraos culturales de su época. Y como se codea con lo más granado de la vida política y social de Madrid, sabe que quien ha organizado ese banquete en honor del dramaturgo ha sido el Ayuntamiento. Ahora, tras el desfile que ha recorrido las calles de la capital, el alcalde José Abascal y sus ilustres invitados están poniendo el colofón a los festejos en Lhardy.

«¡Hombre, Paco!, ya te echaba yo de menos», le saluda el marqués al verle sentado junto a él. «Pero hoy has llegado tarde, amigo, no tengo ya nada para darte», le señala el plato vacío. El perro agacha la cabeza un momento, como mostrando su decepción, y la vuelve a levantar en dirección al plato del alcalde, sentado a su lado. El noble, al entender el gesto, echa a reír y pide a su amigo: «Pepe, si no te vas a terminar esto, dáselo a Paco, que te lo sabrá agradecer». Y el alcalde, volviendo la cabeza hacia el perro —«¡Paco, no te había visto! ¡Toma, chico!»—, le lanza una buena tajada de solomillo Wellington que no ha sido capaz de terminar. «Si quieres el postre, tendrás que bajar a la tienda, amigo», le anima el marqués de Salamanca a marcharse. Y el perro, satisfecho con lo que ha recibido, se vuelve por donde ha venido para salir a la calle.

Por la luz del sol, sabe que pronto empezará la corrida y no quiere perderse el espectáculo. Se le ha hecho tarde, piensa relamiéndose, toca correr. Qué mejor que una buena carrera para bajar la comida.

RECETA DEL SOLOMILLO WELLINGTON

Cuando Emilio Lhardy abrió su restaurante, tenía claro que el suyo sería el primero que satisfaría los gustos de extranjeros y nacionales y traería un poco de la sofisticación francesa a Madrid. Por eso pronto se hizo famoso entre la alta burguesía y la nobleza de la capital. No fue la única innovación de este prestigioso local, Lhardy también fue el primero en servir comida a domicilio estableciendo un servicio de catering de alto standing. Y un detalle importante: el consumé que los clientes podían autoservirse de un samovar ruso.

A la cocina española sumó también elementos de la excelente gastronomía francesa e internacional, por eso en su carta había platos tradicionales junto con otros tan exóticos entonces como el pato silvestre al perfume de naranja, aunque la receta que traemos hoy es inglesa: el solomillo Wellington.

INGREDIENTES (1 ración):

- . 180 gramos de solomillo
- . 4 cortes finos de papada ibérica
- . 20x20 de hojaldre de mantequilla

Para el relleno:

- . Trompetas de la muerte.
- . 50 g de cebolla caramelizada.
- . 30 g de nata

ELABORACIÓN:

Empezamos estirando la papada sobre una superficie limpia y plana. Marcamos el solomillo en una sartén y lo colocamos encima de la papada. Sobre el solomillo, echamos la cebolla caramelizada y las trompetas de la muerte. ¿Lo tienes? Ahora cerramos todo con la papada como si fuera un paquete. Lo colocamos sobre el hojaldre, lo cerramos de nuevo y lo metemos al horno a 210° durante 25 minutos. ¡Bon appetit!

[illegible]

SOLOMILLO WELLINGTON

1 Empezamos estirando la papada

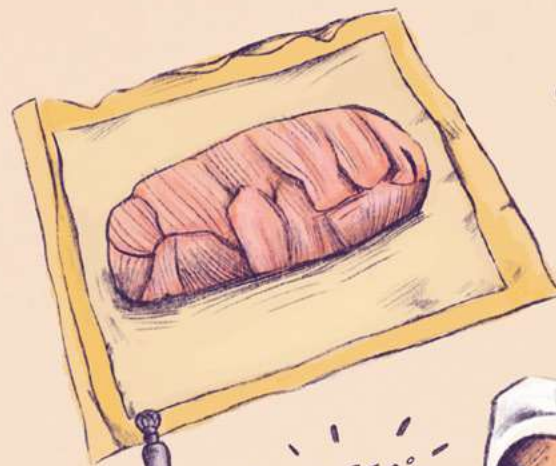
7 Marcamos el solomillo en una sartén y lo colocamos encima de la papada



2 Sobre el solomillo, echamos la cebolla caramelizada y las trompetas de la muerte



Ahora cerramos todo con la papada como si fuera un paquete



Lo colocamos sobre el hojaldre, lo cerramos de nuevo

3

y lo metemos al horno

4

a 210°
durante
25 minutos



¡BON
APETIT!



Malacatín 1895

C/Ruda, 5

T: 913 655 241

malacatin.com

El mendigo y la reina del cocido madrileño

Una monedita, señor, y le canto una coplilla. Cada día, sin faltar uno, el mendigo y su guitarra se sentaban apoyados en la fachada de Vinos Díaz, junto a la puerta de entrada, esperando que la generosidad de los parroquianos le proporcionara el dinero suficiente para pagarse unos chatos en la taberna.

Todos le conocían, aunque nadie supiera su nombre, y, a su manera, le apreciaban. No aprobaban su exagerada devoción por el vino, pero, cuando reparaban en la vida que llevaba el hombrecillo sucio y de rostro ajado, pensaban que algún consuelo tenía que buscarse el pobre para seguir en este mundo en condiciones tan duras. Lo cierto es que no hacía daño a nadie, más bien al contrario. Parecía feliz, a pesar de todas las adversidades y de sus duras condiciones de vida, y a todo el mundo sonreía.

—Tin, tin, tin, malacatín, tin, tin, tin... Tin, tin, tin, malacatín, tin, tin, tin... —cantaba machaconamente cada vez que alguien le soltaba una moneda o le invitaba a un chato. Y así, por ese estribillo, le llamaba todo el mundo.

—Pasa y tómate un *suave*, Malacatín —le invitaba Julián Díaz, el dueño del despacho de vinos que llevaba su nombre, ahora que el frío del invierno se clavaba hasta en el alma. Aquel orujo menos fuerte que los otros, acompañado de una galleta, servía a los trabajadores del cercano Rastro para entrar en calor. Y el mendigo, entraba corriendo antes de que Julián se arrepintiera de su invitación—. Pero ya sabes lo que me debes...

—Tin, tin, tin, malacatín, tin, tin, tin... —pagaba la bebida el mendigo siempre con una sonrisa y bebiéndose el *suave* de un trago.

Julián ya estaba de retirada en el negocio. Mucho había cambiado aquel despacho de vinos sin luz, ni agua ni gas que había abierto en aquel lejano 1895. Ahora su negocio se había convertido en una taberna en toda regla que se había hecho

muy popular en el barrio gracias al trabajo y al esfuerzo de toda la familia. Manos no faltaban en esa casa, que 12 hijos habían nacido fruto de su matrimonio con María. Diez chicas y dos varones, y todos trabajaban en el despacho para echar una mano. Pero sorprendía ver a tantas mujeres tras la barra de la tasca, algo que no pasó desapercibido en la zona. Tanto es así, que más que por Vinos Díaz, al negocio de Julián se le conocía por la taberna de Las Chicas. Aunque ahora, con la presencia de Malacatín y su guitarra, les estaba saliendo un rival.



—¡Vamos a tomar unos vinos donde Julián el de Malacatín! —decían los paisanos cada vez con más frecuencia. Y a su propietario no le importaba demasiado que su negocio se conociera así. Sobre todo ahora que las chicas se habían ido casando y abandonando la taberna. Solo Florita, la menor de todas, recién casada con Isidro, un leonés simpático que frecuentaba la tasca y se había acabado enamorando de la joven, había decidido continuar trabajando allí junto a su marido.

—Padre, no le dé más de beber a Malacatín, que ya va bastante cargado. Y váyase a casa, que hace mucho frío para estar aquí. Isidro y yo nos encargamos de todo —sugirió Florita a su padre, a quien le costaba soltar las riendas de lo que había sido su vida. Pero confiaba en su hija y en su yerno, así que aceptó la propuesta de la muchacha y se despidió de todos hasta el día siguiente.

—Tin, tin, tin, malacatín, tin, tin, tin —rasgaba la guitarra el mendigo, tratando de llamar la atención de la muchacha, que se había metido en la cocina para terminar de preparar el menú del día.

—¡Ahora te saco un plato de garbanzos, Malacatín! —gritó desde dentro Florita.



No hacía mucho que habían empezado a servir el cocido madrileño en la taberna. Hasta entonces, les parecía que era un plato demasiado popular para ofrecerlo en su carta. Isidro y Florita llevaban ya unos años cambiando cosas en el antiguo negocio de Julián. Para empezar, ya no era un despacho de vinos. Y para darle una coherencia externa con lo que aspiraba a ser, cambiaron también el viejo mostrador de cinc por uno de madera de una sola pieza. Decoraron las paredes con azulejos de tipo andaluz y colocaron algunas mesas donde poder sentarse a comer. Y, por supuesto, ampliaron la carta de comidas de Vinos Díaz, empezando a servir menús a precios más que populares. La buena mano en la cocina de la joven, heredada de su madre, había hecho el resto para convertir la taberna heredada de su padre en una de las mejores y más frecuentadas del barrio. Solo faltaba una cosa: cambiar el nombre al local.

Aquello tenía todo el sentido: si nadie conocía ya a aquella tasca como Vinos Díaz, ¿por qué mantenerlo? Pero ¿qué nombre ponerle, entonces? Cuando llegó la hora de tomar la decisión, el matrimonio miró al mendigo que, a pesar de estar ya muy envejecido, seguía acudiendo a la taberna en busca de su ración de vino y comida: Malacatín, así se llamaría ahora su negocio. Al fin y al cabo, todo el mundo en el barrio lo llamaba ya así.

—¿Cocido?, ¿eso es lo que hay hoy para comer? —preguntó un mozo de almacén que había llegado a tomarse un chato después de repartir los encargos del ultramarinos en el que trabajaba—. Pues ve guardándome una mesa, Isidro, que me paso en un rato. ¡Me muero por un buen plato de garbanzos bien servido! —¡Anotado queda, Manuel! Ya verás cuando pruebes el chorizo y la morcilla que hemos traído de mi tierra. ¡Gloria bendita!

—¡Calla, calla!, que se me hace la boca agua, y aún me queda un buen rato para comer. ¡Os dejo, familia!, hasta luego pues. Y hasta luego también para ti, Malacatín.

—Tin, tin, tin, malacatín, tin tin tin... —se despidió el mendigo con su tradicional soniquete del mozo.

RECETA DEL COCIDO MADRILEÑO

Qué hay más madrileño, aparte del chotis, que un buen cocido. Y qué otro plato se podía servir en una taberna que se ubica en el castizo barrio donde cada domingo se coloca el Rastro.

Cuatro generaciones de la misma familia llevan regentado esta centenaria taberna que apenas ha cambiado externamente desde que empezó a funcionar como tal. En Malacatín el cocido se prepara con dos ingredientes esenciales para todo buen guiso: la paciencia y el mimo. Y con productos de la mejor calidad, empezando por los garbanzos. Después, pueden servirlo en tres vuelcos (sopa, garbanzos y carne) o dispuesto para que te lo montes tú a tu gusto. El caso es disfrutarlo.

INGREDIENTES (para 6 personas)

- . 3 huesos frescos y 3 huesos de jamón
- . 700 g de garbanzos
- . 200 g de tocino
- . 2 chorizos
- . 3 patatas medianas
- . 200 g de fideos finos
- . ½ repollo
- . 2 morcillas
- . 1 codillo o puntas de jamón
- . ½ kg de carne de morcillo
- . 2 manitas de cerdo
- . 1 pollo o gallina
- . Sal al gusto
- . Salsa de tomate y cominos

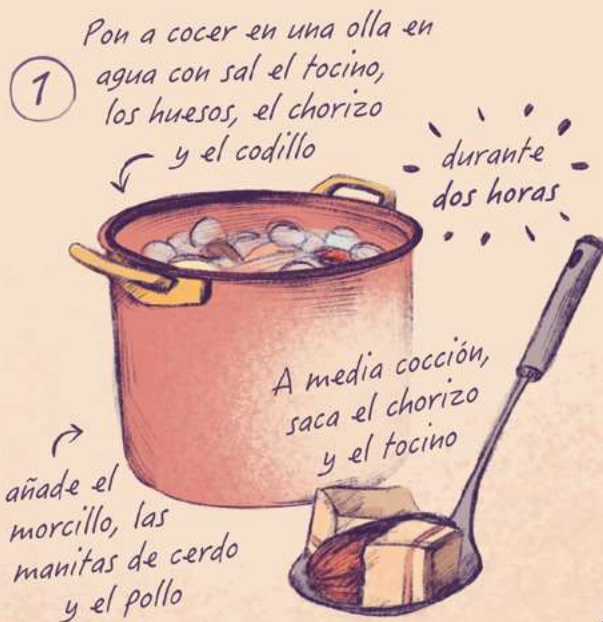
ELABORACIÓN

Coge una olla y pon a cocer durante dos horas en agua con sal el tocino, los huesos, el chorizo y el codillo. A media cocción, saca el chorizo y el tocino (que ya estarán listos) y añade el morcillo, las manitas de cerdo y el pollo. Cuando ya esté todo hecho, pon parte del caldo en otra olla y cuece allí los garbanzos. Y en el resto del caldo, cocemos el repollo y la morcilla. ¿Está ya en su punto? Pues saca el repollo y la morcilla y guarda el caldo. En una sartén, rehoga el repollo con un poco de aceite y un par de dientes de ajo.

Ahora que ya está todo, junta todos los caldos en una cacerola y haz la sopa con los fideos. Y ya solo queda servirlo en este orden: primero la sopa; después, los garbanzos con patatas, el tocino y el repollo, con la salsa de tomate; y por último, toda la carne. ¡A disfrutarlo, prenda!

[illegible]

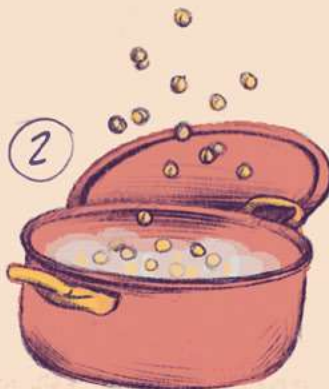
COCIDO MADRILEÑO



3 En el resto del caldo, cocemos el repollo y la morcilla



Cuando esté listo, sácalos y guarda el caldo



En una sartén, rehoga el repollo con un poco de aceite y un par de dientes de ajo



5 junta todos los caldos en una cacerola y haz la sopa con los fideos



Y YA SOLO QUEDA SERVIRLO EN ESTE ORDEN:
PRIMERO LA SOPA;
DESPUÉS, LOS GARBANZOS CON PATATAS, EL TOCINO Y EL REPOLLO, LA SALSA DE TOMATE; Y POR ÚLTIMO, TODA LA CARNE



¡A DISFRUTARLO, PRENDA!



La Posada de la Villa 1642

C/Cava Baja, 9

T: 913 661 880

posadadelavilla.com

Un viajero del tiempo pide posada

Mucho había visto don Luis Mendoza, hidalgo de Madrid con rancio abolengo, en sus viajes por el tiempo. Siglos ya saltando de una época a otra dan para muchas historias de esas que algunos plasman en novelas. La vida del hidalgo podría servir para una de ellas, sin duda, solo necesitaba encontrar a la persona que quisiera escribirla. Alguna vez lo había intentado, pero casi todos le tomaban por loco al escuchar sus relatos y salían huyendo de allí como alma que lleva el diablo.

Su último viaje le había dejado exhausto. En un cruce de caminos del tiempo, se había topado con una dama inglesa del siglo XIX que le invitó a pasar unos días en su *cottage* de la campiña de Devon, y él, hombre animoso, soldado curtido en mil batallas, no podía decir que no a tan tentadora oferta. Y vive Dios que mereció la pena, aunque le costara un poco, al principio, adaptarse a la encorsetada vida victoriana y su estricta hora del té, bebida que don Luis detestaba. «Donde esté un buen vino de Arganda del Rey, que se quite ese brebaje horrendo», pensaba don Luis.

Ahora los huesos le pedían descansar, y recordó que en Madrid había una posada magnífica —la primera y única de la villa cuando él huyó de aquel siglo XVII— donde podría dormir hasta encontrar otro acomodo. Antes había sido un molino de harina, pero el molinero, viendo que aquel era un lugar de paso para muchos viajeros de todo pelo, que necesitaban acercarse a la corte para cerrar negocios o, simplemente, hacer una parada en su largo camino hacia otros lugares, pensó que sería bueno para su bolsillo abandonar la actividad de la molienda y convertir el edificio en una posada.

Y así lo hizo, para satisfacción suya y de extraños, que aquella posada gozaba de buena fama entre sus clientes. Él mismo pudo comprobarlo la primera vez que llegó. Era el año del Señor de 1642, lo recuerda bien porque fue el mismo

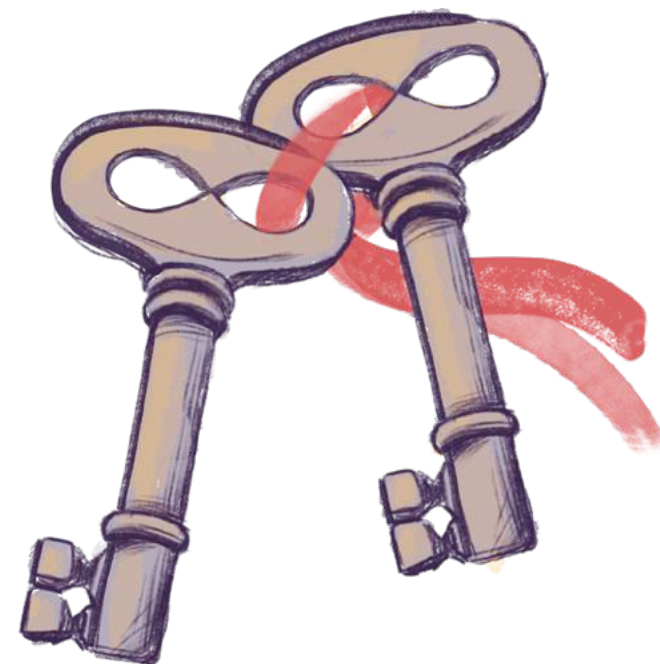
año de su boda, un matrimonio de conveniencia pactado por ambas familias que, para sorpresa de nadie, no salió bien. Aquel enlace fue el motivo por el que decidió abandonarlo todo y salir huyendo de allí después de dar el sí quiero, para no afrentar más a la novia, tan molesta con aquel enlace forzado como él mismo.

De aquello había pasado ya mucho, muchísimo tiempo. Ahora, hartado del siglo XIX y de la Gran

Bretaña, solo quería volver a su tierra y a su tiempo para descansar. Así que cerró los ojos, agarró fuerte la empuñadura de su espada, y saltó de vuelta al siglo XVII del que partió. Pero algo salió mal y cuando volvió a abrir los ojos se encontró frente a un edificio que le resultaba familiar pero que no terminaba de reconocer, aunque en una esquina de su fachada colgaba un cartel de hierro en el que se leía Posada de la Villa. Lejos de estar aislada, como la que él recordaba, el edificio que la albergaba estaba unido ahora a otros muchos, y el lugar ya no parecía, ni mucho menos, un lugar de paso aislado junto a la vieja muralla árabe.

—¡Maldita sea!, ya me he vuelto a pasar de época —se reprochó molesto mientras se atusaba el jubón y se sacudía el polvo del sombrero.

A juzgar por el ruido de las calles, por aquellos vehículos veloces que soltaban un humo asfixiante y por la manera de vestir de los habitantes que por allí caminaban, don Luis dedujo que había llegado al siglo XX, pero ya que estaba allí, y puesto que el lugar, según indicaba su nombre, era el mismo que buscaba, decidió entrar y pedir aposento.



Si la fachada había cambiado, el interior no tenía nada que ver con lo que él recordaba. Tan solo pudo reconocer la gran escalera de madera que llevaba a las habitaciones, pero todo lo demás estaba diferente. Lo primero que vio al entrar fue un enorme horno de estilo árabe de donde salía un delicioso olor a cordero asado que le hizo sonar las tripas de puro hambre. «¿Qué era aquello?», se dijo. Que el recordara, en la posada no se servían comidas, solo se daba cama.

Ahora, a pesar de que veía el nombre del establecimiento grabado también en el horno, aquello tenía más pinta de casa de comidas que de albergue. Pero pensó que no estaba mal, porque el viaje, aunque equivocado, le había provocado hambre y aquello que se estaba asando lentamente, al fuego de madera de encina, merecía ser probado junto con un buen vino.

—¡Ah de la casa! —gritó dando un golpe en el mostrador de la entrada esperando a ser atendido. Como nadie acudió a la llamada, volvió a levantar la voz, esta vez con más



energía—. ¡Posadero!, ¿es que no hay nadie para atender a un viajero en esta casa?

Tampoco obtuvo respuesta, así que decidió investigar por su cuenta y subió al piso de arriba por si anduvieran por allí los dueños adecentando las habitaciones. Pero allí no había alcobas, sino otro enorme comedor, también solitario, donde, al calor de una chimenea, se cocía lentamente un cocido madrileño en unos pequeños pucheros de barro. Tentado estuvo don Luis de llevarse unos, pero le pudo más la curiosidad que el estómago y siguió inspeccionando el lugar.

Llegó entonces al tercer y último piso y allí, más de lo mismo. Así que decidió volver a bajar. Cuál no sería su sorpresa cuando al regresar al comedor que había visitado al entrar, encontró en una mesa, ya acomodados, a una pareja cuyos rostros le resultaron tremendamente familiares. Rápidamente, rebuscó en su memoria quiénes podían ser aquel hombre de mandíbula saliente, mirada algo alocada y un pelo revuelto que disimulaba unas prominentes entradas, y aquella hermosísima mujer de piel morena, grandes ojos negros y una melena tan oscura que bien podría parecer que la noche se había refugiado en ella. Estaba seguro de que los había conocido en alguno de sus viajes en el tiempo, pero necesitaba acercarse más para reconocerlos. Y así hizo.

—¡Vive Dios! —exclamó don Luis al llegar junto a ellos, que empezaban a dar cuenta de un dorado cuarto de cordero asado— ¡Su majestad el rey Fernando VII y la bella Malinche!, qué bueno volver a encontrar a vuestras mercedes en tan lejano siglo como este.

La pareja interrumpió su conversación, sorprendida también ante la presencia de don Luis en aquel lugar, mirando a un lado y a otro para comprobar que no había nadie más allí que pudiera delatar su presencia.

—¡Ssssh, calle vuestra merced! —le apremió Malinche vestida a la moda del siglo XX, haciéndole un gesto para que bajara la voz—. Aquí no nos llamamos así. Ahora somos Quentin Tarantino y Salma Hayek, dos artistas americanos que estamos de paso en Madrid.

—Pero siéntese ya, don Luis, y deje de llamar la atención —le invitó Fernando VII, ahora Quentin Tarantino, con el mismo apremio que su compañera Malinche, ahora Salma Hayek—. Y vístase adecuadamente, hombre de Dios, ¿acaso no ha aprendido a dejar de llamar la atención después de tantos viajes a través de los siglos?

RECETA DEL CORDERO ASADO

De la mar el mero y de la tierra, el cordero, así reza un viejo refrán español que elogia la calidad de estos dos alimentos. A este último, el cordero, le dedican todo el mimo del mundo en La Posada de la Villa, asándolo lentamente en su horno de estilo árabe y dejando que se dore al calor de la madera de encina. Una receta sencilla, sin alardes, porque la carne de un buen cordero no necesita más aderezos que tiempo y fuego. Esta es su receta.

INGREDIENTES (8 raciones)

- . 1 cordero lechal de 5 kg aprox.
- . Agua
- . Limón
- . Sal

ELABORACIÓN

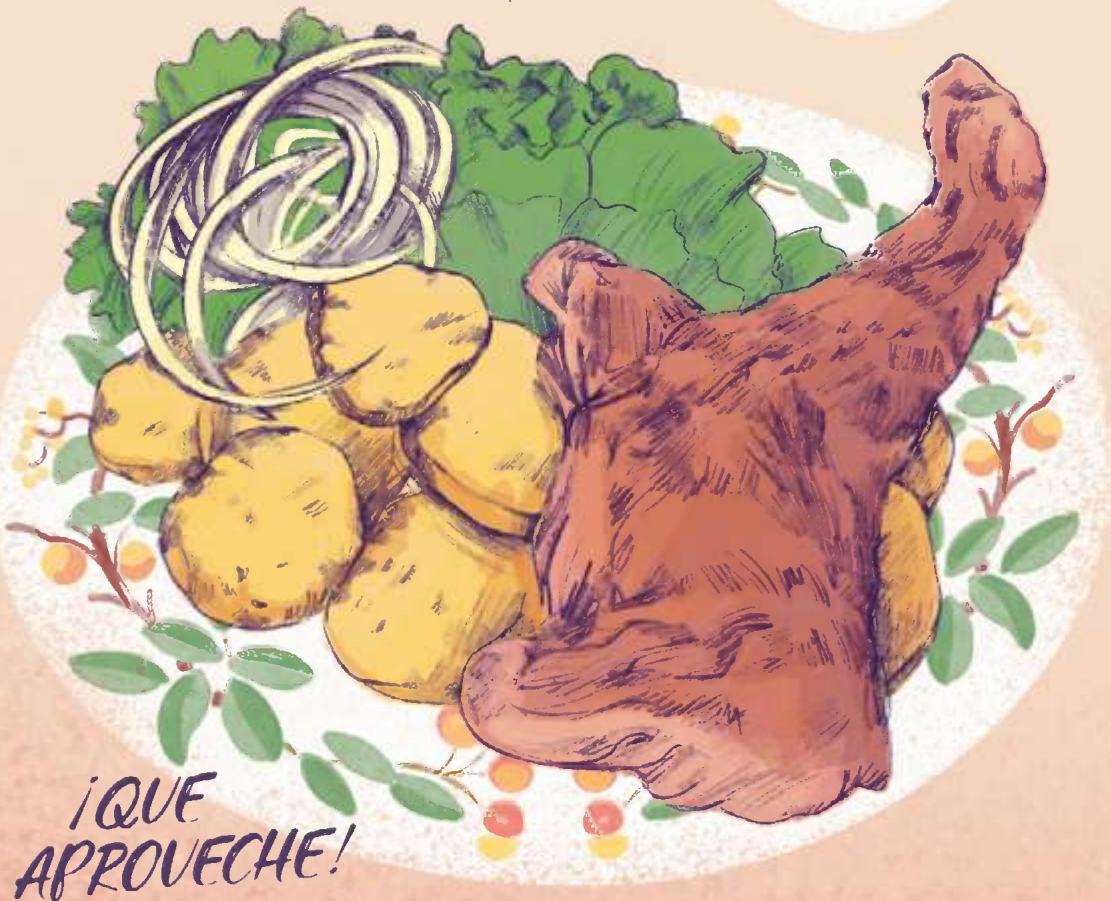
Pide a tu carnicero un cordero lechal de unos 5 kg, troceado en cuartos. Sala los cuartos por ambos lados, colócalos en una cazuela de barro y añade un dedo de agua. Lo ideal es tener un horno de leña, pero el tuyo vale también. Ponlo a 200 grados y asa el cordero durante dos horas. Pasado este tiempo, saca los cuartos de cordero, dales la vuelta, empápalos con el jugo que han soltado y un poco de limón, y los vuelves a meter al horno media hora más. Cuando ya estén hechos, sírvelos acompañados de patatas panadera y ensalada de lechuga y cebolla.

¡Que aproveche!

[illegible]

CORDERO ASADO

PIDE A TU CARNICERO
UN CORDERO LECHAL DE
UNOS 5 KG, TROCEADO
EN CUARTOS



¡QUE
APROVECHE!



- 1 Sala los cuartos por
ambos lados, colócalos en una
cazuela de barro y añade
un dedo de
agua



- 2 Pon el horno a
200 grados y asa
el cordero durante
dos horas

LO IDEAL ES TENER
UN HORNO DE LEÑA,
PERO EL TUYO VALE
TAMBIÉN



- 3 Saca los cuartos,
dales la vuelta y
empápalos con
el jugo que han
soltado



y un poco
de limón



- 4 Los vuelves a meter
al horno
media hora más



Taberna Antonio Sánchez 1787

C/Mesón de Paredes, 13

T: 915 397 826

tabernaantoniosanchez.com

El aspirante a torero, el maestro retirado y un plato de caracoles

Casi sin atreverse a entrar, un joven se asoma al umbral de la puerta de la taberna. Ha llegado desde Colmenar en la misma camioneta destartalada que transporta el vino de las bodegas de aquella localidad hasta la Taberna Antonio Sánchez, en Madrid. El conductor es vecino y le ha hecho el favor de traerle.

—A ver si tienes suerte y conoces al maestro. Es un hombre muy amable, seguro que te escucha. Con lo buena persona que es, si está en su mano, te echará un cable.

El joven quiere ser torero, y busca padrino que le apoye para tomar la alternativa. Sabe que lo tiene difícil, pero por probar no pierde nada.

Antes de empezar a descargar las garrafas de vino en la cueva que sirve de bodega, su vecino le presenta a Tasio, el encargado.

—Que quiere convertirse en matador —le explica al camarero—. A ver si le puedes echar una mano y le presentas a don Antonio para que mire por él —le pide. Y se marcha dejando al muchacho pegado al mostrador de madera de caoba esperando la respuesta del encargado.

—Anda, pasa y siéntate por ahí —le señala el pasillo lleno de mesas y veladores de mármol. —Don Antonio no ha llegado aún, tardará un rato todavía.

El muchacho asiente con la cabeza y antes de buscar una mesa, saca del bolsillo unas cuantas monedas y las cuenta, a ver si tiene suficiente para pagar el famoso vino de consagrar que sirven allí y una torrija para acompañarlo. Tasio lo observa contar y comprobar que no le alcanza. Hay algo en el chaval que le entenece, y sonriendo, le sirve la bebida y el dulce, a pesar de todo.

—El vino lo pagas tú y a la torrija invita la casa.

El muchacho sonríe agradecido, coge el vino y la torrija y busca una mesa libre.

Hoy ha tenido suerte, es casi la hora de comer y la taberna suele llenarse a esas horas. Da un sorbo al vino y, mientras, recorre con la mirada el local, tan cargado de solera, con aquellos retratos de Lagartijo y Frascuelo pintados en la pared, a los que cubre una oscura pátina formada por el humo del tabaco después de tantos años. Ese lugar le gusta, se siente cómodo allí. Y quién sabe, igual, si tiene fortuna, se cruza con algún personaje célebre de los que frecuentan las tertulias de don Antonio.



—Has tenido suerte de que Gloria esté viviendo ahora en Estados Unidos —le dice una voz de pie frente a él. Es el mismísimo Antonio Sánchez, que coge una silla y se sienta a su lado—. Esta es su mesa, aquí escribe siempre sus poemas.

Habla de Gloria Fuertes, claro, aunque el muchacho no entiende mucho de literatura. Sí conoce a otros grandes nombres que le cuentan que pasaron por esa taberna: Pío Baroja, José María Cossío, el gran pintor Ignacio Zuloaga... A él solo le interesa uno, y ese uno, un hombre afable que dejó los toros tras una grave cogida que le dejó cojo y que se ha dirigido a él como si le conociera de toda la vida, es ahora el dueño de la taberna. Suyos son también los cuadros que adornan las paredes del local, cuya decoración, salvo algunos detalles, se conserva intacta desde que se hizo cargo Antonio Sánchez Ruiz, conocido tabernero y padre del actual propietario, su hijo Antonio Sánchez Ugarte. Antonio padre compró la taberna en 1884, pero, según las crónicas y documentos oficiales, se cree que ya funcionaba desde 1787, o incluso más atrás.

Tasio le ha hablado del muchacho al volver de su paseo por el barrio. Y Antonio se ha sentado a hablar con el joven, que tanto le recuerda a él cuando empezó a torear.

—¿Está bueno el vino? —le pregunta. Y el joven, impresionado por la presencia de su ídolo, asiente con la cabeza sin ser capaz de hablar.

—Así que quieres ser torero... —vuelve a comentarle el dueño de la taberna, que el padre había bautizado como la Taberna de Cara Ancha, en honor a su matador favorito, y que el hijo, tras la muerte del fundador y pasar a hacerse cargo del negocio, decidió llamarla con el nombre de su progenitor.



Entonces le señaló una de las cabezas de toro que cuelgan de las paredes de la taberna en la entrada. «Es Fogonero, con el que tomé la alternativa en 1922 de mano de Sánchez

Mejías. ¡Qué gran tarde aquella!», le explica al joven.

Y empieza a contarle anécdotas y faenas de su etapa como matador de toros, de la gente que conoció en los ruedos y de cómo acabó convirtiéndose en tabernero y en pintor.

De la cocina llega el olor de los guisos que se están preparando para las comidas.

La Taberna de Antonio Sánchez siempre ha sido famosa por dos cosas: el buen humor y la afabilidad de su dueño y la deliciosa comida casera. Cocinada a la

manera tradicional y con faltado en su carta platos y tapas como los callos a la madrileña, el rabo de toro, la olla gitana y, cómo no, sus famosos caracoles estofados que aquí se guisan a la manera de la capital.

Mientras don Antonio habla, el muchacho no puede dejar de mirar el local. Ya en la entrada, una enorme colección de botellas de todo tipo le había llamado la atención. También el mostrador de estaño y madera repleto de vasos y frascas que el encargado manejaba con soltura. Sobre él se apoyaba un enorme grifo de tres caños (uno para el vermut, otro para la cerveza y otro para el agua carbonatada), rematado arriba con una figura femenina que podría ser una pequeña sirena. Aún hay un tercer grifo ubicado en la mitad de abajo del caño. De él mana un chorrillo de agua hasta una pequeña pileta donde se refresca el vino. Si don Antonio lo oía con claridad desde el fondo del local, arrugaba la nariz: eso significaba que no había muchos clientes y las ganancias se resentirían. Hoy hay alboroto y el murmullo del agua no llega hasta sus oídos. Buena señal.

—¿Quieres otro chato? —le pregunta después de un rato al joven, que le escucha sin atreverse apenas a hablar—. ¡Tasio, sube de la bodega una frasca del vino del francés! —pide en voz alta al encargado asomándose a la barra y guiñándole un ojo.

Y el encargado, riendo por la broma, empieza a girar la manivela que mueve un viejo elevador con el que se suben las frascas desde la cueva llena de viejas tinajas situada en el piso inferior. ¿Será verdad lo que cuentan de ese vino?, se pregunta el muchacho. La leyenda dice que, en la Guerra de la Independencia, mataron a un soldado francés que había entrado allí a beber, y para evitar represalias, escondieron su cadáver en la tinaja número 6 de la cueva. Años después, cuando alguien volvió a abrir la espita, comprobó que contenía un vino tan bueno que pronto corrió la voz y todo el mundo especificaba que fuera de la tinaja del francés cuando pedía un chato.

—¡Anda, bebe! —le apremia don Antonio al joven aspirante a torero, que no se atreve a dar un primer trago de aquel vino recién servido por si la leyenda fuera verdad—. Y no te creas todo lo que oyes —comenta don Antonio riéndose a carcajadas.

Siguen hablando un rato más, Antonio Sánchez rememorando su época de torero y el joven escuchándole y deseando poder convertirse también en matador y lucirse en los ruedos. Después de un rato, el antiguo torero mira su reloj y se levanta de la silla. En seguida vendrán sus amigos a comer y empezarán la tertulia. Quiere asegurarse de que todo esté ya preparado y la mesa frente a la que se sentarán, lista y dispuesta.

—La semana que viene me han invitado a una capea en Navalcarnero; así, de paso, encargo ya el vino para que lo lleven a la taberna. Pásate y di que vas de mi parte, a ver cómo te manejas con la muleta. Si eres tan bueno como crees, ya hablaremos tú y yo de negocios, a ver si puedes tomar la alternativa en Vistalegre. Ahora te dejo, que tengo lío. Encantado de hablar contigo, chaval.

Y dándole la mano, ya de pie, se despide del joven. Pero antes de desaparecer del todo de la vista del muchacho, grita desde donde está:

—¡Tasio!, sírvele al chico un buen plato caracoles, que mira qué escurrido está. Y quédate con su nombre, que va a ser el nuevo Bienvenida. Que luego no vaya contando que no le tratamos bien en esta casa —ríe de nuevo dirigiéndose hacia el comedor.

RECETA DE LOS CARACOCES A LA MADRILEÑA

O los odias o los amas, no hay término medio con este plato tan tan tan madrileño. Cuenta la tradición que estos cefalópodos abundaban en las viñas que existían en las afueras de Madrid, en los poblados de Chamartín, Hortaleza, Fuencarral y Canillas, y se servían en merenderos de alrededor.

Era un plato barato y fácil de conseguir, aunque laborioso en su preparación antes de ser cocinados, porque estos animalillos (cuanto más gordos y oscuros, más preciados) debían ser lavados varias veces «hasta quitarles la malicia», como se decía entonces. Hoy son una de las tapas más típicas de Madrid. Y si pruebas los que se hacen en la Taberna Antonio Sánchez, será difícil que no los ames para siempre.

INGREDIENTES (18 RACIONES)

- . 5 kg de caracoles vivos
- . 1 cebolla grande
- . Pimentón picante
- . Pimentón dulce
- . Sal
- . Guindillas
- . Aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Empezamos limpiando los caracoles vivos. Para ello, los metemos en un recipiente hondo lleno de agua (tienen que quedar sumergidos). Los dejamos reposar allí un par de horas, removiéndolos con frecuencia. Repetimos el proceso tres veces hasta que estén limpios. Ahora los ponemos a hervir en otra olla con abundante agua, y cambiamos el agua otras tres veces. Una vez hervidos, vamos con la salsa. Pochamos la cebolla y la guindilla en aceite caliente, y le damos un toque de pimentón dulce y picante. ¿Está? Pues añadimos el sofrito al último agua con los caracoles y dejamos espesar el guiso a fuego lento durante varias horas. Para servirlos, emplatamos los caracoles con su salsita (¡Mmmmm!), un toque de cebollino fresco y lo acompañamos de pan de hogaza y una copa de un buen vino de Madrid.

[illegible]

CARACOLES A LA MADRILEÑA

1 Empezamos
limpiando los caracoles vivos



Los metemos
en un
recipiente
hondo
lleno
de agua

(tienen que
quedar sumergidos)

Repetimos el
proceso
tres veces
hasta que
estén limpios



2



Los ponemos a hervir
en otra olla con
abundante agua, y
cambiamos el agua
← otras tres veces

3

Vamos con
la salsa:

pochamos la
cebolla y la
guindilla
en aceite
caliente



le damos un
toque de
pimentón
dulce
y picante



4

Añadimos el sofrito al
último agua con los
caracoles y dejamos
espesar el guiso a fuego
lento durante
varias horas





**Comunidad
de Madrid**