



5 cinco días

Imprime: EDITORA CINCO, S. A. Depósito legal: M. 7.603-1978

GASTRONOMIA

Del cocido madrileño y sus enclaves

Hoy día, como siempre, numerosos establecimientos madrileños se trabajan el género comentado y expertos del ramo como es el caso de Cándido Collar, jefe de cocina de la inolvidable Infanta Isabel, alias La Chata, dejó escrito documentos sobre las bondades de este plato para que la cosa funcione, en primer lugar, los garbanzos debieran ser zamoranos, de Fuentesauco; carnes de morcillo o espalda; gallina de corral; tocino; jamón; pata de cerdo o codillo añejo; morcilla; chorizo; (que ambos sean caseros); relleno hecho con carne picada, miga de pan y huevo;



col o repollo, y huesos de rodilla y caña. Todo ello debe tratarse con exquisito mimo: es decir, fuego lento sobre lumbrera de carbón de encina o en las antiguas cocinas económicas, procurando sobre todo que no se arrebate. Mucho se ha dicho en torno al tema esencial de este plato: el agua de Madrid es la que le da un punto en la cocción a los garbanzos. Probablemente sin este elemento fundamental las bondades del plato decrecen sensiblemente.

Uno de los clásicos del cocido madrileño es **Valentín**, en San Alberto, 3; el **Nuevo Valentín**, de Concha Espina, y en Los Porches.

Tres casas capitalinas se llevan la palma en rigor cocidil: **Lhardy** (hay que encargarlo e incluso puede uno llevarse a casa), **Malacatín** y **La Bola**, son otros dos establecimientos que han recibido succulentas plusvalías culinarias por trabajarse el cocido.

El martes es un día sacro para este plato. Muchas tabernas y chilanques madrileños han escogido esta fecha para trabajarse el plato. Es el caso de **Félix Pérez**, en Alcalá, 81. Aquí se ofrece en versión del foro-conquense, con salsa de tomate o cebolleta del tiempo.

Picardías lo trabaja diariamente y practica la doble militancia morcillera: ora de arroz, ora de cerdo ibérico. Así, se satisface los múltiples y variados gustos de los pantagruélicos madrileños.

Pereira, en la calle Quevedo, ofrece un singular cocido que podríamos etiquetar a la gallega: el precio es irrisorio y las raciones capaces de darle gusto a cualquier zampabollos.

■ Lorenzo DIAZ