Gastronomía

Restaurante Cruz Blanca (Vallecas, Madrid)

"El templo del cocido"

Guillermo PIERA
Presidente del Club de Amigos del Cocido

En el barrio madrileño de Vallecas, a la misma distancia de la sede de la Asamblea de Madrid que del Estadio de fútbol del Rayo Vallecano, en una esquina vistosamente decorada con azulejos talaveranos, se sitúa un Bar Restaurante conocido como la Cruz Blanca de Vallecas.

Lo que ha hecho famoso a ese establecimiento es la calidad de su cocido, el legendario cocidito madrileño, plato cuyas excelencias cantó el inolvidable Pepe Blanco del cual Madrid se siente legitimamente orgulloso.

Hace una semana, en un día en el que las tópicas aguas mil abrileñas eran una realidad, nos reunimos en ese lugar cinco amigos: dos médicos neurocirujanos, el mayor experto español en tapices flamencos, un miembro del Cuerpo de economistas del Estado y un librero anticuario. Nuestro vínculo, además del afectivo, era el de la pertenencia al **Club de Amigos del Cocido.**

Es Antonio Cosmen, propietario y responsable de la cocina de este santuario vallecano del buen comer un cocinero en toda regla. Nació en Leitariegos, municipio leonés que culmina una de las montañas que se despeña sobre Asturias. Entre fogones se ha criado, ha pasado su adolescencia y ha alcanzado su madurez. Es muy fuerte : el diámetro de sus antebrazos supera al que, en el mejor momento de su historia, alcanzaron los muslos de quien esto escribe. Y tiene una mirada franca, cordial, de trabajador que tiene a orgullo serlo, enérgica pero afectuosa. Accede a sentarse a comer con nosotros y a responder a las preguntas que, eventualmente, queramos hacerle. Dirige un equipo de casi veinte profesionales, muchos de ellos formados personalmente por él. De éxito puede calificarse el hecho de que, día a día, tenga que poner el cartel de "completo" en su establecimiento, hasta el punto de que, con una antelación menor de un par de semanas, no pueda garantizar la disponibilidad de una mesa.

Y ello, con una política de precios del todo realista: su cocido (un cocido que, como luego diremos, sólo un Gargantúa podría terminarse) puede degustarse por 18 € (sí, sí, dieciocho), bebidas y postre aparte, pero con el derecho –muy de agradecer en los tiempos que corren- de llevarte a casa, debidamente acondicionado, aquella parte que no hayas sido capaz de consumir en la suya.

El local no es excesivamente grande, pero sí suficiente. Decorado en su interior con la sobriedad del ladrillo visto en sus muros, sólo roto por la presencia de composiciones azulejeras del maestro Alfredo Ruiz de Luna, relativas al mundo de la cerveza. El servicio es atento, eficaz y cuidadoso. La vajilla, la cristalería y la cubertería, sencillas pero impecables.

Antes de empezar la degustación de nuestro cocido, sirven -por cuenta de la casa- unas croquetas hechas con la "ropa vieja" del preparado: generosas de tamaño, a base de una bechamel suave y nada grumosa, perfectamente fritas.

En un puchero harto capaz hizo su aparición el primero de los "vuelcos" reglamentarios: la sopa. Servida con ayuda de un cucharón de largo mango (para evitar salpicaduras molestas) y de fideos (cuyo porcentaje de presencia el comensal puede regular, a petición, según sus gustos). Para quien ésto escribe, esta sopa es toda una creación. Está cargada de sabor pero totalmente exenta de grasa. El resultado es espectacular. Una sopa sabrosísima y, al mismo tiempo, ligera. Acompañan a este primer vuelco un plato con cebolletas y con guindillas en vinagre, de las que el comensal puede hacer uso para reforzar el contraste entre lo untuoso y lo ácido. Asimismo, sirven un plato con algunos garbanzos por si es capricho del huésped dejar algunos nadando en su plato para divertir la ingesta de la sopa.

El segundo "vuelco" es el de los vegetales. Los protagonistas son, como es lógico, los garbanzos, que Cosmen adquiere de la variedad de los "castellanos", prefiriendo la procedencia de La Moraña (región abulense) a otras no menos apreciables. La legumbre resulta perfectamente cocida, mantecosa y nada pellejuda. Una delicia para el paladar. La acompañan en la fuente donde es servida, las patatas, las zanahorias hervidas, trozos de nabo y un repollo que, debidamente rehogado, constituye una recomendable asociación gastronómica. Sobre la mesa, además, un aceite de oliva virgen extra y un cuenco de una salsa de tomate especiada con cominos para "alegrar", si se desea hacerlo, al garbanzo.

Y se remata el festín con el tercer y último "vuelco" que la ortodoxia dicta: las carnes, que han intervenido en la cocción y que, por ello, se llama "vuelco de la vianda". En provocativa alineación aparecen los huesos de caña (conteniendo el sabrosísimo tuétano de la res) y los huesos de jamón. En paralelo, las tajadas de tocino, las morcillas (de cebolla, que no de arroz) y los chorizos troceados, las partes –pechugas y patas- de las gallinas utilizadas, las ruedas del despiece del morcillo de la ternera y la "pelota", a modo de albóndiga de carne, luego rebozada, que ha cocido asimismo en el puchero. Todo ello en alegre profusión, componiendo un espectacular conjunto.

Y como delicado remate del festín, unas lascas de pan recién tostado sobre las que se ha extendido un trozo de queso de la gama de los "azules" (pero muy ligero y nada cargante) combinado con una rodaja de manzana reineta recién cortada.

Un almuerzo memorable en el que tuvimos la ocasión de constatar, de forma unánime, que la distinción que hace unos años concedimos a este gran maestro cocinero y gran persona que es Antonio Cosmen, fue correctamente otorgada.

Guillermo PIERA
Presidente del Club de Amigos del Cocido