

Es noticia |

La Palma
Covid

Suscríbete |

Iniciar sesión

GASTRONOMÍA

10 cocidos madrileños que saben a gloria y con los que entrar calor

ISABEL MUÑOZ

Actualizado Viernes, 5 noviembre 2021 - 01:45

El director de El Mundo
selecciona las noticias de mayor
interés para ti.

Recibir Newsletter

Arranca la temporada del plato más castizo, plagada de recetas tradicionales, contemporáneas y hasta de alta cocina.



Es temporada de cocido, plato castizo y **reconfortante** que calienta el cuerpo y hasta el espíritu. Ya lo dice el famoso trío (con permiso del de Carmen Mola) Quintero, León y Quiroga en su copla: "Cocidito madrileño repicando en la buhardilla, que me huele a hierbabuena y a verbena en Las Vistillas... Porque tú eres gloria pura, cocidito madrileño"... Y de origen incierto habría que añadir. Que si parte de la **adafina sefardí** (con garbanzos y cordero), que si de la **olla podrida** (con alubias en lugar de garbanzos), lo cierto es que la elaboración actual tiene poco que ver con los **primeros guisotes** de los que tenemos noticia.

En Madrid, donde es todo un **emblema gastronómico**, resulta difícil encontrar un restaurante que no lo despache, ya sea un día, varios o todos. En cualquier caso, la elaboración de la receta -familiar; agarrada a la bandera de la **tradición**, de alta cocina o **reinterpretada para el siglo XX** como una manera de que este «plato maltratado evolucione sin perder esencia y sustancia», según Santiago Pedraza, de Taberna Pedraza- tiene el mismo punto de partida. Esto es, **buenos productos nacionales** (garbanzos madrileños de Daganzo o de Fuentesauco; carnes ibéricas y gallegas, hortalizas y verduras frescas...), todo **cocinado a fuego lento** y con tiempo, mucho tiempo. Y, si usted dispone de él, por qué no se pasa por esta decena de restaurantes, donde el cocido es y sabe a gloria pura. Tiene todo el invierno.



Propuesta de Café Comercial.

CAFÉ COMERCIAL

"Los mejores ingredientes y tiempo, mucho tiempo **a fuego lento**". Esas son las claves del guiso que ofrece este espacio centenario por el que han pasado varias generaciones de madrileños y foráneos y cuya propuesta castiza y de tradición ha actualizado el **chef Pepe Roch**. Hasta 12 horas tardan en elaborar este cocido, con hueso de jamón ibérico y carnes de primera, verduras y hortalizas frescas, garbanzos de Fuentesauco, chacinas de León y piparras de Navarra. Disponible **los jueves** con reserva. Precio: 19 euros. **Dirección:** Glorieta de Bilbao, 7. Tel.: 91 088 25 25.



Los cuatro vuelcos del cocido de La Cocina de Frente. MIKEL PONCE

LA COCINA DE FRENTE

El comedor nació en 2019 con la idea de reinterpretar los múltiples cocidos patrios. Y muy a su *manera* versionan aquí la receta madrileña. Elaborado con mimo y "**un poquito de atrevimiento**" -reza el menú-, el plato tiene un único protagonista: el producto. Con la asesoría de **Juanjo López Bedmar** (La Tasquita de Enfrente) y Carlos García a los mandos de los fogones, la propuesta se inicia con una **croqueta de ropa vieja** y sigue con cuatro vuelcos: encurtidos y sopa; verduras y garbanzos; carnes transformadas en una ropa vieja y con huevo frito por encima y, por último, **tuétano con un tartar de apio**. Se despacha todos los mediodías, bajo reserva con 48 horas de antelación. Precio: 32 euros. **Dirección:** Ibiza, 40. Tel.: 91 060 72 20.



El guiso madrileño de Cruz Blanca de Vallecas.

CRUZ BLANCA DE VALLECAS

Antonio Cosmen, propietario y cocinero de este comedor vallecano, es asturiano y, sin embargo, tiene tan buena mano para la receta madrileña -llegó a los Madriles con 14 años para trabajar en el restaurante La Giralda- que es la **estrella de la casa** desde sus inicios. Su cocido comienza con una croqueta casera **al estilo de la abuela** con tomate natural y salsa, sigue con la sopa y, por último, los garbanzos, pura manteca y acompañados de sus preceptivas carnes, chorizo, morcilla, gallina, berza y, cómo no, tomate natural preparado con comino. Disponible todos los días con reserva. Precio: 25 euros. **Dirección:** Carlos Martín Álvarez, 58. Tel.: 91 477 34 38.



Los vuelcos de Charolés.

CHAROLÉS

Solo citar los vuelcos que tiene el cocido de este comedor serrano impresiona: 11. "No se trata de darse un atracón, sino de **probar un poco de todo**. La fórmula funciona, por algo llevamos 44 años ofreciéndola", cuenta el propietario, Manuel Míguez. Se empieza con una patatita gallega con chorizo mientras se cuecen los fideos. Y vamos con los vuelcos en cuestión: **la sopa (desgrasada)**; los garbanzos de Fuentesauco con cachelos, zanahoria de rama recién recogida y tomate confitado con cominos; los grelos y el repollo; los tocinos (de Verín); los huesos (de jamón y de **caña con su tuétano**); carnes (chorizo, morcillo, costillar, gallina de Santamaría...); **la pelota** madrileña (un rebozado de pan, con huevo, ajo y finas hierbas); las **berujas** que ahora ponen como semipostre... Así hasta 11 pases. Disponible lunes, miércoles y viernes no festivos, es imprescindible reservar. Precio: 39 euros. **Dirección:** Floridablanca, 24 (San Lorenzo de El Escorial). Tel.: 91 890 59 75.



Uno de los platos del 'Menú de cocido' de Lhardy.

LHARDY

El cocido sigue siendo emblema de esta centenaria casa que, tras ser adquirida por el **Grupo Pescaderías Coruñesas**, luce renovada. El espacio se ha reformado y a la propuesta llegan platos nuevos mientras se mantienen otros históricos, como el citado guiso que protagoniza -junto al soufflé del postre- el **Menú de cocido**. Se presenta en dos vuelcos: la sopa y luego, el resto de ingredientes, todos productos de primera. Tomen

nota: garbanzos de Castilla-La Mancha, **verduras de Carabaña** (repollo, patata y zanahoria), chorizo de León, morcilla de cebolla de Baeza, longaniza trufada de cerdos de Euskal Txerri, **morcillo de buey gallego**, tuétano de vaca gallega, costilla ibérica de Sierra de Villuercas... Disponible todos los días con reserva para comida y cena ("muchu gente lo pide por la noche", explican desde el comedor). Precio: 60 euros. **Dirección:** Carrera de San Jerónimo, 8. Tel.: 91 521 33 85.



Cocido con pollo entero incluido, en Malacatín.

MALACATÍN

Si algo tiene el guiso de este restaurante del barrio de La Latina, fundado en 1875 como tienda de vinos, es tradición y una antigua receta familiar. Elaborado despacio y a fuego lento, se

despacha en **raciones generosas** y, aunque se puede servir a gusto del comensal, suele presentarse en **tres vuelcos**. Así, se puede empezar con la sopa, de fideos y acompañada de piparras; seguir con los garbanzos y el repollo y terminar con las carnes, entre ellas **¡un pollo entero!** (por si se queda con hambre), todo un clásico de la propuesta. Y, además, la preceptiva salsa de tomate con comino. Se despacha todos los días con reserva. Precio: 22 euros. **Dirección:** Ruda, 5. Tel.: 91 365 52 42.



Cocido de Media Ración.

MEDIA RACIÓN

Este espacio, la versión más contemporánea de **Cuenllas** - ultramarinos y bistró abierto en 1939-, es fiel a la filosofía de la casa madre: ofrecer el mejor producto. Y con gran materia prima **Antonio del Álamo** hace un cocido que no es puramente madrileño, ya que incorpora algunos de los detalles del cocido **que le hacía su madre** (ella es de Fuente Palmera, un pueblo de Sevilla) cuando era pequeño. Se sirve en tres vuelcos: la sopa; los garbanzos con las verduras y las carnes y el tuétano, **presentado en su hueso** con miga de pan con chalota y perejil tostado. Disponible los jueves, se recomienda reservar. Precio: 32 euros. **Dirección:** Beneficencia, 15. Tel.: 91 447 51 11. Para reservar en este restaurante pinche [aquí](#).



Vuelco de garbanzos y hortalizas, en Picones de María.

PICONES DE MARÍA

El cocido que **Jesús Peinado** y **María Meño** sirven en su casa de comidas fue la sensación del año pasado de la mano de un chef que ya no está. Sin embargo, sigue siendo uno de los **más deseados de la capital**. ¿La razón? El *famoso* partía del que María hace desde siempre (lleva trabajando en cocina desde los 17 años). En esencia son tres vuelcos, pero "nosotros los extendemos a cinco para **controlar mejor las temperaturas**", explica Jesús. Arranca con la sopa y los encurtidos, y siguen por orden de aparición los garbanzos de Daganzo con la *encominada*, las hortalizas de Madrid (calabaza, zanahoria y patata) y las verduras (con nabo daikon); luego las chacinas (tocino ibérico; morcilla, chorizo); después, **el colágeno** (manitas de cerdo, oreja, morro) y en el último vuelco, jamoncitos de pollo campero, costillar y codillo de cerdo ibérico, morcillo...). Disponible jueves con reserva. Precio: 24,50 euros. **Dirección:** Simancas, 12 . Tel.: 91 459 99 09. Para

reservar en este restaurante pinche [aquí](#).



Carmen Carro preparando su famoso cocido, en Taberna Pedraza.

TABERNA PEDRAZA

En esta casa de comidas que lideran **Santiago Pedraza y Carmen Carro**, el cocido es -junto a las croquetas y la tortilla de patata- **icono** de su propuesta. Si algo caracteriza el guiso que desde hace ocho años prepara Carmen, es un "equilibrio dietético sin renunciar a la succulencia ni a los sabores de siempre", explica la cocinera. O, lo que es lo mismo, una receta hecha con mimo, **elegante y fácil de digerir**, pero con enjundia, y si no, echen un ojo a la materia prima que le da **sustancia**: morcillo de vaca gallega; muslo magro de pollo; chorizo y morcilla de Beasain; tocino entreverado y codillo de jamón ibéricos... Disponible todos días con reserva, se sirve -tras la croqueta del cocido- en **tres vuelcos**: sopa, garbanzos y verduras y carnes. Para acompañar, salsa de tomate con comino, piparras y cebolleta. Precio: 31 euros. **Dirección**: Recoletos, 4. Tel.: 91 342 82 40.



Cocido de caza, en Treze.

TREZE

El guiso que preparan en este comedor del barrio de Salamanca no es uno de los más habituales, tampoco de los más fáciles de elaborar, salvo que quien lo ejecute sea un experto en **cocina cinegética**. Y ese es, precisamente, el caso de Saúl Sanz. El chef acaba de arrancar la temporada del cocido madrileño en **versión caza**, sin grasa y ligero. Con los garbanzos como protagonistas, sustituye el pollo y el jamón por el jarrete de jabalí, el ciervo con su chorizo y morcilla, la perdiz y el faisán. Disponible **el último viernes del mes** hasta marzo. Precio: 25 euros. **Dirección:** General Pardiñas, 34. Tel.: 91 541 07 17.

Nota al lector

En calidad de Afiliado, METRÓPOLI obtiene ingresos por las compras adscritas que cumplen los requisitos aplicables. La inclusión de enlaces no influye en la independencia editorial de este medio: los redactores seleccionan y analizan los productos libremente, según su criterio y conocimiento especializado

Conforme a los criterios de

Saber más

Madrid