



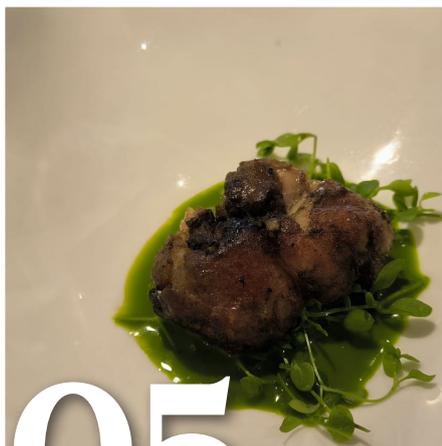
# GASTROÑAM

Revista de Gastronomía Española

Número 19/ Junio 2025

TURISMO GASTRONÓMICO | RESTAURANTES | VINOTECA | CULTURA DE GASTRONOMÍA

# Sumario



05



08



10



12



17



19

05

**KALEJA, EL LATIDO DE LA CANDELA**  
*Antón Bernabeu*

08

**LOS RINCONES DEL CATACALDOS**  
*El Catacaldos*

10

**LA COCINA DE LEON GRIFFIOEN**  
*Alfonso de la Hoz*

12

**LA CANTARELA. ¿LA SETA OMNIPRESENTE?**  
*Gastrocharlie*

17

**KIMCHI, CÁMARA, ¡ACCIÓN!**  
*Enrique Cubeiro*

19

**PIMENTÓN DE BOQUERONES**  
*Coqui Rey*



21



24



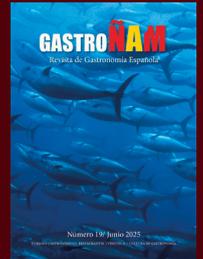
22

 Artgonuts®

26

**COORDINADOR DE CONTENIDOS:**  
Carlos Hernanz

**COLABORADORES:**  
Antón Bernabeu  
Santi de Paul  
Gastrocharlie  
El Catacaldos  
José Antonio Fidalgo  
Fernando Rueda  
Alfonso de la Hoz  
Enrique Cubeiro



[www.gastroñam.es](http://www.gastroñam.es)

Revista GastroÑAM n°19  
de JUNIO de 2025

Todos los derechos reservados de  
la marca.

Las opiniones expresadas en esta  
publicación no son necesariamente  
del propietario o editor. Ni el  
propietario ni el editor se hacen  
responsables de cualquier cambio  
relacionado con el precio de menús  
o platos que aparezcan en la  
publicación.

Las imágenes que requieran  
atribución, se mencionarán en los  
contenidos de la revista.

Diseño y maquetación: Bold Zebra Studio 

21

**LO QUE VALE UNA SONRISA**  
*Santi de Paul*

22

**RECETAS ANCESTRALES:**  
**ANGUILAS AL AJILLO**  
*Mabel Scharfhausen*

24

**LES HISTORIES DE FIDALGO**  
*José Antonio Fidalgo*

26

**CALLOS CON TODAS LAS LETRAS**  
*Ruta Argonuts*

¡Por fin llegó el verano sin terminar la primavera, y de qué manera! En mi tierra de adopción ya es improbable que llueva hasta después del verano.

He cambiado al equipo de mantenimiento de la Web, esperemos que para mejor. De momento, el blog empieza a funcionar con normalidad y ya tenemos colgados ocho artículos. En los próximos meses, postaremos seis nuevos artículos cada mes. Tres o cuatro del último número y el resto de los “grandes éxitos” de los números anteriores.

Estoy bastante enfadado, reconozco que, con cierta frecuencia tengo ganas de tirar la toalla. Para este número no he escrito ningún artículo, no porqué no haya querido, sino porque no he podido. El mes pasado tenía dos en el punto de mira, que no pudieron llevarse a cabo por los temporales y la excesiva abundancia de lluvia. Este mes, con mejores perspectivas meteorológicas, lo he seguido intentando, pero algunos productores muestran muy poco interés en que se haga un reportaje completo y veraz sobre sus productos y actividades. Además de mostrar muy mala educación, al no contestar a las comunicaciones para realizar el reportaje.

En mi opinión, la revista pierde mucho si no consta de cada una de sus partes y secciones. A veces, un reportaje me supone hacer, repentinamente un viaje de 1500 Km en tres o cuatro días. Por eso es importante contar con productores locales, de cercanía o, al menos, de la región. Y es muy importante que esos productores quieran destacar la singularidad de sus modos de producción o lo que hace únicos sus alimentos, y es muy importante que no sean maleducados. A veces basta con responder... “hablamos dentro de tres días que tengo una semana complicada”...

En este número Antón vuelve a la Crítica. Le acompañé a Málaga y tuvimos muy buenas experiencias gastronómicas, culminando con una degustación en Kaleja con muy buena realimentación personal de Dani Carnero. De todo eso escribe Antón en su brillante reseña.

El Catacaldos ha estado muy liado este mes con sus actividades de cata y como no ha podido terminar su sección habitual, hemos decidido abrir una nueva sección,

denominada “Los rincones del Catacaldos”, donde presentamos una breve reseña suya, de un restaurante interesante o una bodega con solera. Estrenamos con la presentación de las Bodegas César Florido.

Alfonso se introduce en la aventura de la crítica, evaluando al restaurante Código de Barra, nuestra estrella gaditana.

Gastrocharlie describe en esta ocasión una seta muy común y ubicua, que puede aparecer en diferentes zonas de España durante todo el año, la cantarela o rebozuelo.

Quique, en su línea habitual, nos presenta un divertido relato sobre la incursión de cocinas alóctonas en nuestro país.

Santi nos ofrece otro de sus románticos, a la par que divertidos relatos, pero esta vez sin final feliz.

En Ancestrales hemos encontrado una receta muy antigua, de la abuela sobre como preparaban antaño las angulas.

Coqui Rey nos habla del boqueron, que disecciona literalmente y nos regala el truco para hacer unos perfectos boquerones en vinagre y la receta del “pimentón de boquerones”.

Y Fidalgo en su línea de platos tradicionales, nos presenta dos productos de temporada, los chicharos y llámpares (lapas).

La cuarta ruta gastronómica que podremos disfrutar en la App Artgonuts nos lleva por los mejores establecimientos de Madrid para degustar unos buenos callos. Había tantos bares y restaurantes que no ha habido hueco para enseñaros los de otras Comunidades. ¡Queda pendiente!

Pensamos que ya va a ser más conveniente leer y disfrutar GastroÑam bajo el frescor y protección de un buen Aire Acondicionado. Seguimos esperando vuestras opiniones y sugerencias para mejorar la revista.



Carlos Hernanz  
Coordinador de contenidos



Antón Bernabeu

# Kaleja, el latido de la candela

**M**e adentro en el centro de la ciudad de Málaga pensando que hace demasiado tiempo de mi última visita. El turismo desbordado por todas partes y los negocios oportunistas, con escaso arraigo, configuran una suerte de decorado en el que todo el mundo parece un figurante. Se antoja difícil encontrar algo medianamente apegado a la tradición que no sea El Pimpi, esa gran bodega clásica que ya puede albergar a más de mil comensales a un tiempo. Sin embargo, callejeando, uno llega a Kaleja, situada en el corazón de la judería medieval. Te acercas a su barra y, de repente, se obra un pequeño milagro. Un tenue fuego y el aroma a brasa nos trasladan al aquí y ahora, y lo demás pasa a segundo plano, como en un ejercicio de autoayuda. La candela tiene ese poder.

Dani Carnero es un cocinero de largo recorrido, ha dado pasos en lo que se llama cocina de vanguardia con estancias en El Bulli o Martín Berasategui, pero también conoce de primera mano lo que es el apego a la cocina de la tierra, que conoció con Manolo de la Osa en el mítico restaurante Las Rejas de las Pedroñeras. El discurso gastronómico y la innecesaria simplificación a la que nos lleva la actual obsesión por etiquetar todo, han convertido la innovación y la tradición en conceptos antagónicos y excluyentes, cuando no lo son, aunque tan sólo sea para afirmarse mediante el contraste. Carnero va a su aire, le sobra bagaje para permitírselo.

### Restaurante Kaleja

- **Dirección:** C/ Marquesa de Moya, 5, 29005, Málaga
- **Teléfono:** 952 60 06 00
- **Web:** [restaurantelkaleja.es](http://restaurantelkaleja.es)
- **Días de apertura:** Martes a sábado servicio de comida y cena
- **Menú:** Menú Memoria 100€ (10 platos), Gran Menú Memoria 130€ (13 platos)
- **1 estrella michelín**

En su recorrido más reciente, completamente vinculado a la ciudad de Málaga, abre La Cosmopolita en 2010 buscando salir adelante dando de comer bien, algo que consigue, logrando el reconocimiento de los aficionados. En 2020, abre Kaleja explorando cómo retarse y divertirse, ir más allá. Hay que reconocerle al cocinero que sus planteamientos tranquilos se han chocado de frente con los tiempos, topándose sus aperturas con la crisis inmobiliaria, la primera, y con la pandemia, la segunda. En 2022 abrió la tercera pata de su propuesta malagueña, La Cosmo, proporcionando inmediatez al comensal mediante un cuidado producto y elaboraciones sencillas.

Aunque rehúya de etiquetas y de guiones, su cocina se asienta sobre unas premisas muy claras. Reivindica al cocinero que da bien de comer, sin nada más, sin discursos, haciendo que el cliente disfrute de una buena comida y punto. La candela como referente y casi como símbolo, cocina lenta, para el guiso y también para el disfrute, y el riesgo que implica depender de la intensidad del fuego para terminar los platos uniformemente. Y una mirada a lo que para él es la cocina auténtica, la de la memoria (de hecho,



*Molleja-escabeche de hierbas*

así se llama el menú), una visita a la tradición del interior de Andalucía, de donde emergen antiguos gazpachos, aguas de verdura, zurrapas o maimones. Composiciones aparentemente sencillas, de pocos ingredientes, que son fruto de largas reflexiones, en las que el chef se permite su reducto de creatividad. Y siempre buscando el disfrute, la interacción con el cliente de la que se nutre, incluso asumiendo el riesgo que suponen los largos tiempos de elaboración, que en algún caso desembocan en ejecuciones desiguales. Dice el cocinero que en la cocina moderna se nos ha olvidado hablar de platos, en una reflexión que me recuerda a cuando escuchábamos discos enteros y por orden, algo que ha caído también en desuso, pero que daba valor al concepto completo.

Sentado en la barra, hipnotizado por el hechizo de la brasa, uno apenas es consciente de la austeridad del local, lo justo para disfrutar de un cierto confort, pero sin ninguna concesión. Es un anticipo de lo que encontraremos en los platos, centrados en el sabor y desprovistos de cualquier alarde innecesario. Comenzamos por un plato que nos traslada a tiempos anteriores a la llegada del tomate a nuestras tierras. En el campo el agua se refrescaba con trozos de verdura y aliño, y cuando el protagonista era la cebolla, se denominaba gazpacho de floja. Aquí se acompaña de jurel y podría beneficiarse de algo más de punch en la acidez del aderezo. Le sigue otra agua fresca, en este caso de coliflor, servida con gamba cruda y brócoli al dente, aquí todo potenciado elegantemente por el picor del raifort. Continuando con esos platos de inspiración vegetal y refrescante, aparecen unas deliciosas habitas repeladas en porra blanca, sin tomate, que sirve a la vez de salsa y aliño, potenciado todo por pimiento rojo y jugo de pimiento verde, un conjunto realmente sabroso. Se suceden los guiños a la tradición, ahora con la



*Habitas-porra blanca-pimiento verde*



Maimones-all i pebre de anguila



Gamba-brócoli-coliflor-raifort

zurrapa de pescado, la habitual elaboración andaluza aquí enriquecida con cabezas y colas de pescado, en este caso de merluza. Un sabor rotundo que puede no ser del gusto de todos.

En lo que podrían ser los platos principales, el primer pase es un corte de rape en tempura acompañado del clásico pimiento asado de la casa, que ya no protagoniza un plato por sí solo, pero que no desaparece del menú. Este plato refleja muy bien lo que es Kaleja, dos ingredientes y una presentación somera. En realidad, el pescado es sometido a tres cocciones, presentando un punto y sabor magníficos, acompañado de un humilde pimiento sometido al calor de la candela durante varias horas, reducido y concentrado al máximo. Sigue un mero en una punzante salsa de perejil acompañado de caracoles. También suele haber un arroz en la degustación, en este caso, sorprendente, de encurtidos, pleno de acidez, que contrasta con un delicado y graso lomo de boquerón. Continúa otro plato que llama a la memoria, pero se permite viajar a Valencia, los maimones de all i pebre de anguila, reivindicando el vocablo que antiguamente describía a las sopas de ajo en Andalucía. Le sucede una jugosa molleja con el



Tempura de rape-pimiento

perfecto contrapunto de un escabeche de hierbas y unas pamplinas. Y cierra la parte salada una codorniz rellena de embutido elaborado en la propia casa que proporciona un punto graso al conjunto del que suele carecer el ave.

Los postres cumplen con creces, las peras con lías (lo que queda como resultado de la fermentación del vino), los nísperos con chocolate blanco y pomelo, que particularmente agradezco ver cómo se puede dar protagonismo a la fruta en los postres de la alta cocina, y, por último, el suso (tradicional bollo malagueño) con una deliciosa crema de jazmín para mojar.

Un detalle magnífico es el pan candeal que acompaña, calentado en la candela, ni tibio ni quemado, y mojado, que no empapado, en aceite de oliva, una maravilla. El servicio es estupendo, con el añadido de poder conversar con Dani durante toda la comida. La bodega está acorde con lo que se espera de un restaurante de ese nivel, en el que se puede hacer maridaje, pero se agradece que no se presione al comensal para hacerlo. Y es un gusto compartir la barra con gente joven, turistas curiosos abiertos a probar y descubrir nuevas experiencias.

En definitiva, un restaurante que se sale de lo que uno espera en la fórmula Michelin, un cocinero que ha encontrado su propio camino y que renuncia a ser etiquetado y que hace del disfrute del comensal su principal objetivo siendo fiel a sí mismo. La alta cocina necesita desencasillarse y que tanto cocineros como clientes se vayan liberando de corsés.



Pan candeal tostado en la candela con aceite de oliva



Níspero-chocolate blanco-pomelo



Boquerón-arroz-encurtido



El Catacaldos

# Los rincones del Catacaldos



## Bodegas César Florido

Bodegas Cesar Florido, es una bodega familiar que empieza su andadura en el siglo XVIII, y actualmente esta ya en su sexta generación. Se trata de la bodega más antigua de Chipiona, una de las más antiguas del marco de Jerez, y la más cercana al Atlántico de todo el marco, cosa que se nota en sus vinos. Tienen vinos generosos, pero ellos destacan sobre todo por su especialidad, el moscatel.

Toda la producción de vinos que tienen se realiza de forma artesanal, desde la recogida manual de uva, su paso por prensas centenarias horizontales de madera, donde consiguen un mosto yema, que realiza una fermentación lenta y controlada en 26 viejas tinajas de cemento. De aquí, ya lo van pasando a las botas, donde realiza su crianza mediante el sistema de criaderas y soleras.

Visitamos los 3 cascos que tienen en Chipiona. *Bodega Padre Lerchundi*, destinada a la elaboración de los mostos. *Bodega Ladislao Carrascosa*, con parte de los vinos sometidos a crianza biológica y envejecimiento. *Bodega del Castillo*, la de los moscateles aparte de otros vinos envejeciendo.

En cada una de ellas pudimos disfrutar de la cata de sus vinos de la mano de la última generación, Cesar, que introducía la venencia en botas escogidas para que pudiéramos comprender mejor la forma de trabajar de ellos, y el sabor característico de sus vinos. Nos sorprendió mucho su Fino en rama Peña del Águila, una bota única con toda la salinidad del mar y la complejidad de la flor.



Nos quedamos con sus moscateles:

- Dorado, el sabor de la moscatel, almibar, caramelo, miel.
- Especial, algo más maduro, con un añadido de un arrope familiar de más de 60 años que le dá ese color que tiene. Aparecen maderas finas, barnices, higos, dátiles.
- Pasa, criado en bota unos 3-5 años, lleno de matices de la madera donde se cria, moscatel, pasas, higos.

*Vinos deliciosos, muy parecidos, pero a la vez muy diferentes, cada uno con su caracter y sobre todo muy gastronómicos. Merecen la pena*





Alfonso de la Hoz  
Marino y diletante.

# LA COCINA DE LEON GRIFFIOEN

Escribía el periodista y escritor Arcadi Espada, hace ya algunos años –y cito de memoria– que, acudir al “Bulli” era más que un ritual, se trataba de un acto de trascendencia artística y cultural tan importante como asistir al estreno de una ópera.

En la ciudad de Cádiz también tenemos nuestra particular Cala Montjoi y se encuentra en pleno centro, lo que los locales llaman el “Cadi-Cadi”, concretamente en la Calle San Francisco nº 7. Se trata de Código de Barra, el restaurante de Leon Griffioen que nos ofrece un recorrido por la historia de Cádiz, desde los Tartesos hasta la actualidad, pasando por los fenicios, griegos, romanos, andalusíes, la puerta de América, la Ilustración, el Cádiz de las Cortes y los liberales.

La cocina de Leon Griffioen se renueva anualmente y es acto de obligado cumplimiento acudir todos los años a la búsqueda de nuevas e imaginativas sensaciones, producto de la poderosa imaginación de este gaditano-holandés que lleva más de un cuarto de siglo entre nosotros. Asistí a sus inicios, siempre acompañado de mi costumbre, cuando regentaba “La Cigüeña” en la calle Plocia, junto a Paqui Márquez, y yo no era más que un bisoño capitán, aunque eso sí, era el habilitado del “Juan Sebastián de Elcano”.

A bordo contábamos con la figura de José María Tinoco, el inolvidable “Camarón”, un genio de los fogones que precisaba de media limeta para ponerse a tono y sorprendernos con unos platos de categoría, pero dentro de la más pura ortodoxia militar, es decir sin salirse de lo que lo pone en la Orden del día, como es preceptivo en un buque de guerra.

Leon Griffioen está libre de esas ataduras, lo que le ha permitido volar libre y con el tiempo, alcanzar y renovar una estrella Michelin, a la que sin duda seguirán más en el futuro. Sus últimas novedades: fideos de oloroso, babetas de nabo y puerro que suplen a las de choco, la posca de altramuces con un sugerente cilantro o el sorprendente homenaje a las felizmente extintas barbacoas del Trofeo Carranza, son las últimas novedades de un inolvidable recorrido por la historia de esta trimilenaria ciudad.

Naturalmente, no pueden faltar las verduras del navazo, cultivadas en los huertos improvisados en los arenales de las marismas y que producen los tomates de Conil y esas papas de Sanlúcar a la que cantaban “Los curas de pueblo”, aquella chirigota callejera tan célebre de Emilio Rosado y el Gómez.



El establecimiento cuenta con dos menús degustación: Cotinusa y Erytheia, evidente homenaje a dos de las Islas Gadeiras, que conformaban en tiempos de los fenicios, lo que hoy es Cádiz.

Dieciséis experiencias sin solución de continuidad en las que el comensal puede apreciar auténticas virguerías llevadas a cabo con el atún o con la dorada, espectaculares combinaciones de la carne de retinto o un nostálgico recorrido por el candié. No puede faltar el queso payoyo en una recreación prodigiosa, junto al suero de leche embellecido con algunos pétalos, del moretum, un plato que ya glosaba Columela en su tratado *De re rustica*.

La carta de vinos, seleccionada por Paqui Márquez, jefa de sala y sommiller, es realmente espectacular y debo decir que por fin se han cumplido mis catalanas plegarias e incluye al menos un vino Priorat, si bien la carta de vinos generosos y del resto del país resulta un auténtico lujo.

El local impresiona por su destacado buen gusto y la eterna presencia de la piedra ostionera, tan característica de Cádiz, esa señorita del mar, que proclamaba Pemán.

Asistir a las sesiones culinarias de Código de Barra es un acto cultural de dimensiones extraordinarias, que eleva el nivel medio de una ciudadanía tan ilustrada, como la gaditana. No en vano, albergó el nacimiento de nuestra primera Constitución y por ello la ciudad tiene el título de Cuna de la Libertad.



*Leon Griffioen y Paqui Márquez Durán*



*Crujiente de cañaila*



Gastrocharlie

# La cantarela. ¿la seta omnipresente?

Llevo cerca de 30 años en este mundillo, que me sigue apasionando. Cuando mi matrimonio empezaba a hacer aguas, encontré un escape en esa sinergia entre ejercicio, naturaleza y gastronomía, que constituye el mundo de las setas.

Anteriormente, haciendo montaña en el Pirineo, había encontrado un escondido bistró en el pequeño pueblo de Espot, donde todos los platos llevaban diferentes setas y había “alucinado” con la variabilidad y delicadeza de sus sabores.

En una pequeña guía de bolsillo que combinaba frutos silvestres con unas 20 especies sencillas, me eché al campo. La cantarela es de las fáciles, pero no encontraba ni una.

La Sección micológica del Zoo de Jerez me fue enseñando a encontrar y distinguir. Lo que yo no sabía es que el Parque Natural de Los Alcornocales es el hábitat perfecto para la cantarela durante el invierno, precisamente cuando no aparece en otros lugares de España.

En los años 90 y la década del 2000, recolectaba muchos kilos. Paulatinamente la producción ha ido disminuyendo por el aumento de recolectores y las barrabasadas que hace la Consejería de Medio Ambiente de la Junta de Andalucía. Monte que toca, monte que deja de producir al menos cinco años.

Curiosamente, la primavera del confinamiento causado por el Covid, la producción fue increíble. La naturaleza volvió a su “ser”.

En España, por diversos escritos, se sabe que se consume, al menos desde mediados del siglo XIX.

## Hábitat de la cantarela

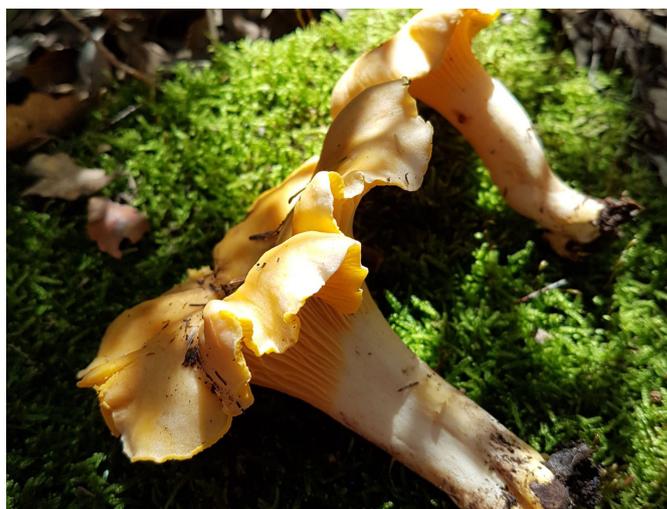
Como en muchas de las setas que son “buenos comestibles”, la lista de nombres vernáculos es interminable. En este caso pasa de treinta, pudiendo destacar: rebozuelo, chantarela, seta de San Juan, seta del brezo, cabrilla, girola, rossinyol, picornell, ziza y susa.



La especie tipo es la *Cantharellus cibarius*, aunque hay otras variedades que se comentarán más adelante.

La cantarela o rebozuelo tiene el don de la ubicuidad, es una seta de la que podríamos decir que es “promiscua”. Normalmente las setas micorrícicas tienen una relación simbiótica con una especie vegetal o un género de árboles, pero la cantarela micorriza con todos los del género *quercus* (diversas especies de roble, alcornoque, encina, coscoja), con pinos, abetos, castaños, hayas y abedules. También con diversos arbustos y matorrales, con jaras, brezos, lentiscos, retamas y aulaga.

Dependiendo de la región de España en la que nos encontremos y de la altitud, podemos encontrar cantarelas prácticamente todo el año.



En el norte, especialmente en el Pirineo, suele aparecer con abundancia tras las tormentas veraniegas. En zonas de media montaña sale entre los abedules y a mayor altitud en los claros de los pinares.

En Galicia, en épocas de lluvias intensas, se puede encontrar incluso entre eucaliptos.

En latitudes algo más cálidas y de clima continental puede haber una floración otoñal, normalmente más abundante y una floración primaveral, ya que le gusta una temperatura templada.

En Extremadura y Levante puede prolongarse su aparición hasta el comienzo del invierno.

Pero lo más atípico en el aspecto micológico se produce en el sur, en Andalucía, especialmente en Huelva, Málaga y sobre todo en Cádiz.

Por ahí es por donde más me muevo y lo relataré con algo más de detalle.

### Una jornada típica de búsqueda de cantarelas.

La cantarela es muy común y abundante en el Parque Natural de los Alcornocales, que abarca comarcas en Cádiz (casi media provincia) y en Málaga (toda la zona occidental centrada en Cortes de la Frontera).

En las zonas más frías y dependiendo como vengan las lluvias, puede aparecer discretamente a finales de noviembre, tras los boletos aéreos y cesáreas. Su primera floración intensa suele ocurrir en diciembre. Después, en enero, muchos años se corta, cosas de la “sucesión micológica”. Los árboles no pueden “ocuparse” de muchas especies a la vez, y dejan paso a trompetas de los muertos y angulas de tierra. En febrero vuelven a aparecer más modestamente y continúan, normalmente, hasta abril.



Yo vivo en El Puerto de Santa María, estoy a una hora u hora y media de zonas buenas de setas. En diciembre no me quedan más narices de darme el madrugón. A partir de febrero puedo salir un pelín más tarde.

Conduzco por carreteras secundarias hacia el Puerto de Galiz o hacia Ubrique. El paisaje a partir de diciembre ya está verde, muy bonito, a veces los campos tapizados de una florecilla violeta. En cuanto se entra en Los Alcornocales, la vegetación torna en bosque, a veces salpicado por pequeños pinares plantados por el hombre o bosquetes de encinas en zonas calcáreas.



Casi todo el Parque es silíceo, con suelos ácidos.

Tengo dos sitios emblemáticos para el desayuno, la Venta del Puerto de Galiz, donde hacen sus propias

zurrapas o en la Venta del Mojón de la Víbora, en un otero sobre Ubrique. En ambas hay grandes chimeneas y más grandes tostadas, donde unto diversas zurrapas y algo de tomate triturado con AOVE, para que no se dispare el colesterol.

Ahora toca bajar las calorías extra. Normalmente a 10 o 15 minutos de la Venta, doy mis primeros paseos.



La cantarela es una seta muy caprichosa, pese a que micorriza con múltiples especies.

Lo mismo puede encontrarse en claros o zonas abiertas y soleadas, que en zonas de bosque cerrado o

escondida bajo los matorrales.

En Cádiz no suele aparecer en grandes setales, sino que está desperdigada por todo el monte.

Sí es cierto que le gustan las zonas húmedas, especialmente los canutos. Estos son microhábitats típicos de la Macaronesia, que abarca desde Azores, Madeira y Canarias, hasta en sudoeste de Andalucía. El bosque típico se denomina "laurisilva" y en los canutos gaditanos también podemos encontrar parientes del laurel, acebos, rododendros y brezos de gran porte. Recorriendo un canuto de abajo a arriba, duro trabajo, podemos ir encontrando pequeños setales de cantarelas de vez en cuando.

Los "sitios" se deben mantener en secreto (no tanto como el perrechico en el norte), pero si vas "chivando" tus sitios, al final suele haber problemas.

Hace 20 años era sencillo hacerte con cuatro o cinco kilos en tres horas. Ahora, lo más normal es recolectar un par de kilos tras 10/15 Km de caminata y ocho horas de jornada.

En todo caso, siempre vuelvo relajado y feliz a casa, y lo suficientemente agotado para dormir como un bendito.

En verano también la suelo buscar en el Valle de Benasque. Tras las tormentas veraniegas, hay que esperar unos diez días y aparecen profusamente, sobre todo en las zonas de media montaña donde predomina el abedul. En los lugares algo soleados, donde hay hierba entre los abedules, se desarrollan con mucha altura, recolectando ejemplares muy limpios y de buen porte.



*Imagen cedida por Beatriz Santonja*

Algo más arriba, en claros húmedos de pino silvestre, cerca de los arroyos, también se esconden entre la hierba. La gente de la zona recolecta cinco o seis kilos en un par de horas. A los "extranjeros" nos cuesta bastante más...



Imagen cedida por  
Beatriz Santonja

También relataré la experiencia de Beatriz Santonja, de La Adrada, un pueblecito de las estribaciones de la cara sur de Gredos. A Bea le llaman la "Marquesa del rebozuelo", por algo será. Estos días sale un par de veces a la semana por los bosques próximos y suele regresar con la cesta casi llena. Bea cuenta que el paseo de su perrita siempre es una buena excusa para caminar y disfrutar de las maravillas de la micología. Ella se mueve especialmente por bosquetes de roble melojo

(*Quercus pyrenaica*), al parecer melojo viene de "mala hoja", pero no será tan mala cuando aguanta casi todo el año por ser marcescente. También encuentra castaños y se mueve por las gargantas y cristalinos arroyos, escucha el canto de los carboneros o divisa un esquivo corzo o asusta a un lagarto verdinegro, lo que hace del paseo una experiencia impagable.

En "sus" bosques distingue repentinamente un destello amarillo entre las hojas y sólo tiene que rebuscar un poco para encontrar a sus vecinas.



Imagen cedida por  
Beatriz Santonja



Imagen cedida por  
Beatriz Santonja

Beatriz destaca que las larvas o babosas, raramente atacan la cantarela, por lo que permanece en el bosque bastante tiempo. También es una seta que se conserva muy bien en nevera, con las condiciones adecuadas de temperatura y humedad, está en perfectas condiciones (algo deshidratada), un mes después de su recolección. Muchas gracias Bea por contarnos tu experiencia.

Pero, ¿cómo es la cantarela?

## Descripción.

*Cantharellus cibarius* recibe ese nombre de la raíz etimológica cantharello, que en griego antiguo significa "copa pequeña", debido a la forma de esta seta. Es un hongo basidiomiceto del orden afilofloral y familia cantharellaceae.

No tiene láminas en su himenio, sino unas pseudoláminas que son, en realidad, pliegues. Su sombrero en tiempo seco es carnoso, seco, grueso y sólido. Los pliegues son muy decurrentes, pasando sin transición del sombrero al pie, lo que le aporta forma de embudo o copa. Hay subespecies que no pasan de 2 cm, mientras yo he recolectado algún ejemplar de 16 cm. Lo normal es que tengan entre 5 y 10 cm. El color varía entre el amarillo pálido y el naranja. El olor es afrutado, recordando al albaricoque.

Los taxónomos no se ponen muy de acuerdo con las numerosas variedades y subespecies de esta seta.

Existe una variedad (¿subespecie?) muy común, especialmente entre el centro y el sur de la península.

*La Cantharellus pallens* o *subpruinus*. La pruina es una especie de fino polvo blanco que cubre el sombrero y le aporta un color blanquecino. Cuando llueve abundantemente, el sombrero adquiere tonos más amarillos.

El resto de variedades y subespecies son raras y escasas. Si se encuentran (más probable en el norte), deben dejarse para favorecer su reproducción.

- *Cantharellus amethysteus*. Sombrero color amatista que se cuarteja con facilidad, resultando un aspecto agrietado o escamoso.

- *Cantharellus ferruginascens*. Tiene un porte más ligero y delgado que la variedad típica. El extremo del



*Melanoxeros*



*Amethysteus*



*Ferruginascens*



*Friesii*



*Ianthinoxanthus*

pie es ocre y el resto de la seta se mancha de este color al menor roce.

- *Cantharellus ianthinoxanthus*. Color azafrán, a veces con tintes lilas. Los pliegues son más cortos.

- *Cantharellus melanoxeros*. Himeneo y pie color amarillo sucio. Sombrero pardo ocre.

- *Cantharellus friesii*. Mucho más pequeña que la típica. Algo más anaranjada.

- *Cantharellus pallidus*. Casi blanca.

Algunas especies del género *Cantharellus*, han pasado al género *Craterellus*, como las conocidas "angulas de tierra" (dos especies).

Pese a que la cantarela tiene características macroscópicas inconfundibles, ha habido algunas confusiones con dos especies. La llamada falso rebozuelo, *Hygrophoropsis aurantiaca*, comestible mediocre y los *Onphalotus*, *el olearius* y *el illudens*, que son tóxicos, por lo que debe extremarse el cuidado con esta confusión.

### *La cantarela en la cocina.*

Por su olor y sabor algo afrutado, es apropiada para dulces, pudiéndose preparar mermeladas, confituras, bombones, sales, licor y un delicioso paté.

Son muy apropiadas para guarnición, especialmente de carnes y verduras.

Personalmente me encanta hacer unas patatas a lo pobre, mezclarlas con rebozuelos salteados con bacon ahumado y cubrir todo con unos huevos rotos.



Imagen cedida por Beatriz Santonja

La cantarela española se exporta mucho al norte de Europa en invierno. Es uno de los productos emblemáticos de la gastronomía sueca y nuestro buen clima, les permite degustarla en Navidad.

Uno de sus platos típicos es la cantarela salteada con cebolla y bacon y terminada en el horno con una costra de pan rallado.

En un número antiguo de la extinta revista "Setas y Plantas" he encontrado la receta del licor, de los rebozuelos en salsa y una de medallones elaborados con la seta.

### **En mis libros de recetas figuran las siguientes:**

En "Cocinar con setas"; brandada al aroma de rebozuelos, maíz en grano con rebozuelos, ternera asada con rebozuelos, quijada de cerdo con frutos secos y rebozuelos, rollitos de cordero con salsa de rebozuelos, rebeco con rebozuelos, tripas con guisantes y rebozuelos, truchas con rebozuelos, cazuela de almejas con rebozuelos y tarta de rebozuelos.

En "Las setas en mi cocina"; Tosta de chantarela y queso, rollitos de chantarela, postre de chantarela y batata, fritos de manzana con chantarela y magdalenas, galletas, pastel y flan de chantarelas.

En "Las setas del bosque a la mesa"; rollitos de salmón zizahori, delicias de cabracho y zizahori, cocido de zizahori y bonito, estofado de carne con zizahori a la barakaldesa y varios postres; crema de arroz con leche y zizahori, crema de limón y confitados de zizahori, crema fría de zizahori, helados de almendra tostada con zizahori, mermelada y pastel con sabor a bosque. Vemos pues que es una seta que da mucho juego en cocina, tanto en salados como en dulces.

Y sin más que contar, seguiremos buscando esta belleza del bosque mientras la naturaleza sea propicia.



Enrique Cubeiro  
Cabello

# Kimchi, cámara, ¡acción!

–¿En serio!? ¿También vosotras veis series coreanas? En mi trabajo está todo el mundo obsesionado con ellas. A mí no me atraen nada.

–¿Pero has visto alguna?

–Que yo recuerde, el Juego del Calamar. Y solamente la primera temporada. Me resultó bastante desagradable.

–Pues esa, precisamente, es de las pocas que yo no he visto.

–¿Pero no son todas iguales?

–¡Qué va! Tienes de todo. Policiacas, de hospitales, de abogados, históricas... Pero lo que más hay son románticas. De esas hay mil. Y como veas una, ya te quedas enganchado para siempre.

–Ja, ja, ja. Sí. Fue lo que me pasó a mí. Y ahora, cuando entro en Netflix, ya solo me aparecen series coreanas. Tengo que darle para abajo un montón de filas para que me empiecen a aparecer series occidentales. Y antes me salen chinas, japonesas, taiwanesas...

–Para mí, son mucho mejores que las occidentales. Son más originales, frescas y emotivas. Solo tienen un problema, los nombres. Todo se llaman Yon Mi Don, Kim Je Woo, Shin Ji Yun, Choi Eun Wook y cosas así... Y a veces cuesta distinguir a los actores, sobre todo a las chicas jóvenes, porque todas tienen rasgos muy similares. Yo ya me las trago hasta en versión original; con subtítulos en español, claro.

–¿Te has dado cuenta de que se pasan todo el tiempo comiendo?

–¡Sí! ¿es cierto! En cada episodio hay tres o cuatro escenas de comida.

–¡Venga ya!

–En serio. Llama mucho la atención. Y da igual la serie que veas. Ocurre en todas.

–Eso nunca pasa en las series americanas. No recuerdo ni una sola escena de alguien comiendo en una serie americana.

–Bueno, sí. Está la típica esa en la que van al puesto de perritos ambulante a tomar el mejor hot-dog de Brooklyn...

–Pues, en las coreanas, da igual de qué traten, siempre están comiendo. Y la comida suele ser parte importante en la trama. Si están resolviendo un caso, los policías se reúnen a comer para discutir las coartadas de los sospechosos. Si es romántica, la parejita va a cenar a un restaurante muy íntimo. Y los compañeros de oficina o los de los hospitales aprovechan cuando salen de guardia para salir todos juntos, cenar y emborracharse.

–¿Y qué comen?

–Pues, de todo. Yo, la verdad, es que no conozco mucho de comida coreana. Sé que hay una especie de pasta que comen muchísimo que se llama tokwoki o algo parecido. Y ramen. Y dumplings, o algo así. Te los digo como me suenan, porque no tengo ni idea de cómo se escriben.

–Y kimchi. Y gimhap. Yo sí que entiendo algo. Cerca de casa abrieron un coreano y vamos con frecuencia. Y siempre hay mucha gente.



-Pues explícanos.

-A ver, nosotros pedimos mucho Tteokbokki que, según nos contaron, es una comida callejera muy típica de allí. A primera vista, parece un plato de pasta, pero está hecha con arroz. Está muy rico. Pero el plato estrella es el kimchi, que viene a ser el plato nacional coreano. Es un fermentado de repollo y rábanos, bastante salado y picante. Aunque hay mil variedades. Y hay que tener mucho cuidado. Si te dicen que pica un poquito, es que pica a rabiar.

-Mirad lo que pone en la Wikipedia sobre el kimchi: Durante la participación de Corea del Sur en la guerra de Vietnam, su gobierno solicitó ayuda estadounidense para garantizar que las tropas surcoreanas, supuestamente "desesperadas" por la comida, pudieran obtenerla en el campo; el presidente de Corea del Sur, Park Chung-hee, le dijo al presidente estadounidense Lyndon B Johnson que el kimchi era "de vital importancia para la moral de las tropas coreanas". También fue

enviado al espacio a bordo del Soyuz TMA-12 con el astronauta surcoreano Yi So-yeon después de un esfuerzo de investigación multimillonario para matar la bacteria y disminuir el olor sin afectar el sabor.

-Pues fíjate. Para esa gente la comida lo es todo. ¿Tú te imaginas a las tropas de algún país desmoralizadas por no tener un plato típico en el frente? ¿O que en España se gastaran millones en investigar cómo poner una paella en el espacio?

-Bueno, muchos astronautas no es que tengamos...

-Me estoy acordando de Asterix legionario. Cuando les dicen que cuanto peor es la comida, más potente es el ejército y Obélix, que está probando asqueado lo que le han servido en la línea, responde que no sabía que el ejército romano pudiera ser tan potente.

-¿Y el gimbap ese que decías?

¿Qué tal?

-Pues viene a ser como un sushi coreano. Y muchas veces lleva kimchi.

-Vais a conseguir aficionarme a las cosas coreanas. Por cierto, esta noche voy con Carlos y Lucas al Barrika. Por si os queréis apuntar. Es el mejor sitio para tomar porrusalda.

-¿Porrusalda? ¿Eso qué es? No lo he oído en mi vida.

-No me lo puedo creer. Ya veis a lo que hemos llegado. Conocéis todo de la comida de un pequeño país al otro lado del mundo y desconocéis los platos típicos de la comunidad de al lado.

-¡Ja, ja, ja! ¡Es que nunca veo series españolas!

-¡Ni yo! ¡No hay quién las aguante!



# LAS RECETAS DE COQUI REY

## PIMENTÓN DE BOQUERONES

### El boquerón



**E**l boquerón, *Engraulis encrasicolus*, es un pez pequeño muy conocido y apreciado en la gastronomía, especialmente en el Mediterráneo.

Generalmente miden entre 10 y 15 cm, aunque pueden alcanzar los 20 cm en condiciones ideales.

Con un peso entre 15 y 20 de media, viviendo entre 2 y 4 años.

Se le pesca en aguas del Atlántico oriental, desde Noruega hasta Sudáfrica. También en el Mediterráneo, el Mar Negro y, en menor medida, el Mar Rojo. Normalmente se capturan entre 20 y 100 metros, en aguas abiertas; suelen ser más abundantes en las zonas costeras entre primavera y verano, que es cuando se reproducen.

El término "boquerón" proviene de su boca; Una boca prominente, desproporcionadamente grande respecto a su cuerpo, que termina en una mandíbula inferior sobresaliente. También se conoce como bocarte y anchoa



En Málaga, el gentilicio "boquerón" se usa para referirse a los malagueños, debido a la relación histórica de la ciudad con este pescado y su abundancia en la región. Una de las preparaciones más conocidas es el marinado del boquerón en Vinagre. Existen tantos procedimientos para hacerlo como familias lo hacen. En mi caso, prefiero que el marinado no sea muy intenso; para no tapar demasiado el gusto del pescado fresco.

Mis trucos son: Conseguir el pescado más fresco posible. Limpiarlo con mimo, cuidado y sin prisa, como si fuese una joya. Desangrar bien, siempre en salmuera helada.

#### PASOS:

- Destripo los boquerones, cortando la cabeza y luego la ventresca con un cuchillo, y desespino
- Coloco los boquerones en un recipiente con salmuera helada (35g de sal / l de agua + hielo). Dejo reposar 1 hora para que se desangren y se salen.
- Los escurro y sumerjo en un baño de vinagre blanco durante ½ h, a temperatura ambiente.
- Escurro el vinagre y cubro con aceite de oliva. Congelo durante 24 h. Dejo descongelar en nevera antes de consumir.

# LAS RECETAS DE COQUI REY *PIMENTÓN DE BOQUERONES*



Esta es una receta tradicional que se repite con diferentes versiones a lo largo de la costa Andaluza, pero especialmente en Málaga, y más concretamente en EL Palo, antigua barriada de pescadores el litoral oriental del municipio.

## INGREDIENTES

- 250g de patatas
- 250g de boquerones
- 1 manojo de hierbabuena
- 100ml de aceite de oliva virgen extra
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 pimiento
- 1/4 cucharadita de comino
- Azafrán en hebra
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Sal

## PREPARACIÓN:

1. Descabezar, destripar y desespinar los boquerones
2. Pelar las patatas y cortar en cascós pequeños. Poner a cocer con agua cubriendo las patatas, en una olla. Se añade la hierbabuena y se tapa la olla.
3. Asar el pimiento y el tomate, pelar y reservar.
4. Majar los ajos con el comino, el azafrán y un pellizco de sal.
5. Se tritura el tomate, el majado y el pimentón y se mezcla bien con el aceite de oliva en un recipiente con un tenedor o el mazo del mortero, hasta tener una pasta más o menos homogénea. Partimos con los dedos el pimiento asado en tiras.
6. Retiro la hierbabuena y añado a la olla de las patatas toda la mezcla del tomate, el pimiento y los boquerones. Ajustamos de sal, y dejar hervir unos minutos. Añadir los boquerones y dejar cocinar 1 minuto a fuego bajo.
7. Servir con unas hojas frescas de hierbabuena. Añadir limón y el picante preferido (al gusto).





Santi de Paul

# LO QUE VALE UNA SONRISA

*Volví a entrar un día más en el restaurante.*

*No era uno de esos de las estrellas Michelin, tampoco era sofisticado, pero era mi restaurante cotidiano desde hacía un mes. Simple y llanamente porque estaba ella. Esa mujer de risita maravillosa. Se le marcaban 2 hoyitos, la mar de graciosos en la cara al sonreír.*

*Los menús eran caseros y de buen sabor. Unos, más que aceptables macarrones, esa contundente fabada y unas exquisitas lentejas, y siempre ella estaba allí. Atendiéndome y con esa risita que la hacía especial.*

*Me encantaban sus hoyitos.*



*Una sonrisita que me fascinaba. Todos los días me paraba allí a comer. ¿Me sonreía como cliente que era, o había algo más? Qué pregunta más difícil, pero me convencí de que si bien a todos trataba por igual, a mí, cuando me servía... era como algo diferente, como para sentirse un Richard Gere de la vida. Qué sencilla ella, qué bondad, qué interés. Mis propinas así lo atestiguaban. Tenía que proponerle algo, ahondar más en nuestra relación de cliente/camarera. Dicho y hecho...*

*Entonces quedé con mi amigo Chisco, muy resuelto para todo y con mucho mundo, le conté lo de la niña aquella, y entramos al día siguiente en el restaurante. Seguramente entre dos contactábamos mejor con la simpática camarera. Había que quedar con ella ya.*

*¡Qué naturalidad la de mi amigo! Chisco no paró de hablar, poniendo sus mejores posturas y maneras, no paró de sonreírle, de preguntarle. Es bueno tener amigos, pensé, mientras que curiosamente ninguno de los dos me miraba ni por asomo. Porque yo me quedé en un segundo plano, y los graciosos hoyitos al reír de la niña me parecían ahora socavones, y es que los protagonistas de la velada fueron solamente ellos dos. Ni siquiera el salmón me pareció bueno. Lleno de espinas. Tal vez, la peor comida de mi vida.*

*Hubo intercambio de números de teléfono, entre ellos, naturalmente, y... a los pocos días, ellos comenzaron a formar una pareja perfecta. Daba envidia verlos. Yo, qué remedio, me cambié de restaurante diario. Ahora estoy en uno de esos donde todos los camareros son tíos, bastante feos por cierto e incluso alguno llega a ser desagradable, pero donde no hay risitas de ningún tipo, y el caso es que estoy encantado porque estoy ahorrando una barbaridad en propinas. Eso sí: echo de menos las lentejas.*



*Moraleja: Déjate de amistades si algún día descubres a la mujer o al hombre de tu vida.*

<https://santidepaul.wixsite.com/santidepaul>

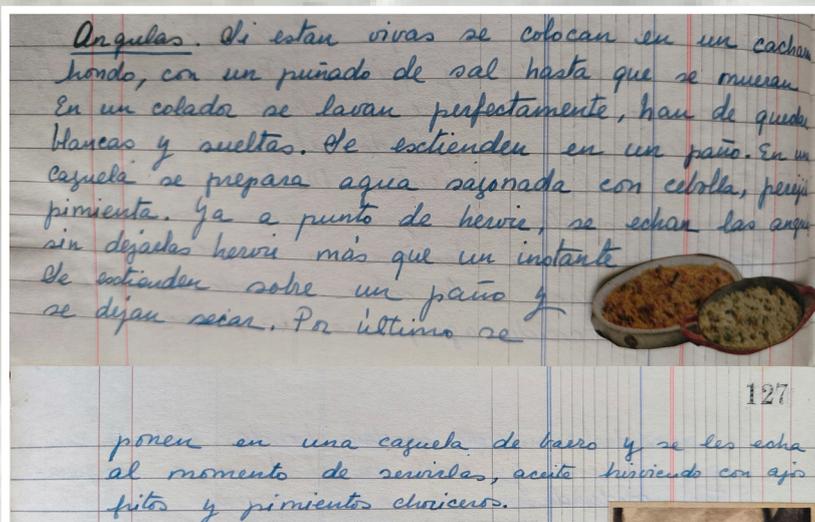


Mabel Scharfhausen  
Kebbon

# Recetas Ancestrales

## LAS RECETAS DE MI ABUELA

### ANGULAS AL AJILLO



Cuarta receta de la serie, dentro de Recetas Ancestrales, con las más curiosas o emblemáticas de mi abuela, Mabel Scharfhausen Kebbon, nacida en 1894 en Malmö (Suecia) y fallecida en 1956 en Cádiz. Casada con Fernando Portillo Ruiz, gaditano de pro.

Podría decirse que ya alrededor de 1920, practicaba la "cocina fusión" entre el sur de Suecia y el sur de España. En esos locos años 20 comenzó su libro de recetas y lo continuó completando, hasta que enfermó alrededor de 1950. Muchas recetas están manuscritas hace más de 100 años, pero reflejan una tradición mucho más antigua.

Esta receta antigua de angulas tiene algunas curiosidades, con respecto a la receta actual.

**¡Va por tí abuela Meibel!**

## Ingredientes

(X personas)

100 gr de angulas por persona

Sal y pimienta

Perejil

50 gr de cebolla blanca

1 diente de ajo por comensal

2 pimientos choriceros

Aceite de oliva

## Elaboración:

Si están vivas, se ponen en un cacharro con un puñado de sal, hasta que mueran.

Se enjuagan muy bien con abundante agua.

Se pone agua a hervir con la cebolla y perejil. Se pone a hervir y se escaldan muy brevemente.

Se sacan y se ponen sobre un paño para que se sequen bien.

Se colocan en una cazuela de barro y se vierte por encima la ajada hirviendo con el pimiento choricero.

**¡Y A DISFRUTAR!**

\*En la actualidad se suelen matar las angulas con tabaco o vinagre.





José Antonio Fidalgo Sánchez

# LES HISTORIES DE FIDALGO

## ARBAYINOS Y MOLUSCOS PARA EMPEZAR MAYO.

**D**ice un refrán que "marzo ventoso y abril lluvioso sacan a mayo florido y hermoso". No estoy seguro de que esto sea muy cierto porque ayer noche, en Colunga, vivimos "truenos y relámpagos "un tanto" sospechosos. Ver, veremos... decía un ciego.

Con tormentas o sin ellas, con lluvias o en seco, una cosa es cierta: mayo nos ofrece sus primicias de huerta (fabones, arbeyinos, patatines, alcachofas...) y una numerosa y variada oferta de Jornadas Gastronómicas en Asturias.

### 1.- Hablemos de arbeyinos, arvejos, guisantes, chicharos... y otros nombres más.

Su consumo y cultivo es antiquísimo y sus técnicas de preparación, muy sencillas. Uno de los manjares preferidos con este producto es su guiso con jamón, como - así se cuenta- se los prepararon a la Infanta Isabel "La Chata" en un bar de Pajares.

Dicen que de los guisantes de grano solamente se aprovecha el grano. No hagan caso: si la vaina es tierna, se le quita la telilla interior y está riquísima.

Aquí les pongo una foto de los primeros arbeyinos de mayo recolectados en la huerta del Hotel Restaurante "Palacio de Libardón", destinados a consumo propio. El establecimiento sigue con la oferta de sus "noches mexicanas".



### 2.- LOS MOLUSCOS.

Mayo 2025 inicia su andadura gastronómica por la zona litoral del occidente asturiano, concretamente por Castropol en su límite con Galicia (Ría del Eo).

Allí donde, desde mediados del siglo pasado, ganando año tras año éxito de calidad y de producción, cultivan la llamada ostra japonesa u ostra del Pacífico (*Crassostrea gigas* o Magallana *gigas*) ligeramente diferente a la gallega (*Ostrea edulis*), pero, eso sí, exquisita en calidad y en sabor.

Yo, ¿qué quieren que les diga? "Para abrir boca" necesito como

mínimo una docena de piezas. Bien frescas y regadas con un "asperges me" de limón

Ya lo saben: desde hoy 1 de mayo y hasta el día 4, ambos inclusive, en Castropol... "¡son la ostra!".

Y continuando por la línea asturiana de costa, llegamos a Quintes y Quintueles, pueblos maliayos con fuerte vinculación gijonesa.

Si Castropol festeja a la OSTRÁ, que es molusco bivalvo, Quintes y Quintueles honran a la lapa (*Patella vulgata*), que en asturiano llamamos LLÁMPARA (plural, llámpares). Molusco univalvo de carne dura y con marcado sabor a mar.



Les cuento una historia: Yo fui el primer pregonero de ese Festival cuya presentación tuvo lugar en el restaurante MARIEVA PALACE, de Gijón. Era Presidente del Principado don Pedro de Silva, a quien se le concedió la primer Llámpara de Honor.

¡Ah! ¿ Qué cómo me gustan les llámpares?  
Sinceramente, me inclino por dos posibilidades:

**A) AL AJILLO.** Una vez bien lavadas para eliminar arenillas, frío en aceite ajo picado y guindilla. Cuando está dorado, agregó les llámpares, revolviendo hasta que despeguen de su concha... y a comer.

**B) GUIADAS.** Con un sofrito de cebolla, pimiento rojo, ajo y tomate. Coloreado con un toque de pimentón agridulce y bautizado con un chorro de vino blanco. Hecho el sofrito, agregó les llámpares y, separadas de la cáscara, dejó reposar un breve tiempo... y a comer.

En los dos casos acompaño con sidra natural.  
Pues ya lo saben también: "Fartuquinos de ostres, sigan con llampares. Y que "haxa salú".



# JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA LLÁMPARA

Declarada Fiesta de  
Interés Turístico de Asturias

## VILLAVICIOSA

QUINTES Y QUINTUELES

09 AL 18 DE MAYO

## Callos con todas las letras: la ruta más castiza de Madrid

Madrid tiene muchas formas de contarse, pero pocas tan sabrosas como esta. En esta ruta nos dejamos guiar por uno de los platos más emblemáticos de la capital: los callos a la madrileña. Su sabor potente, su textura melosa y ese punto picante que despierta la boca son la esencia de una cocina que no teme mostrarse tal cual es: honesta, intensa y profundamente ligada a su tierra.



### La guisandera de Piñera / C Rosario Pino 12

Este restaurante asturiano rinde homenaje a las guisanderas, ofreciendo platos tradicionales con un toque moderno. Sus callos a la asturiana son una muestra de cocina a fuego lento y sabor auténtico.



### Saddle / C Amador de los Ríos 6

Con una estrella Michelin, Saddle presenta una versión refinada de los callos madrileños, destacando por su suavidad y riqueza de sabores.



### El fogón de Trifón / C Ayala 144

Este acogedor local es conocido por sus callos a la madrileña, preparados con mimo y tradición, siendo uno de los platos más recomendados por sus comensales.



### La Tasquería / C Modesto Lafuente 82

Dirigida por el chef Javi Estévez, La Tasquería ofrece una versión innovadora de los callos, utilizando diferentes partes del animal y técnicas modernas, convirtiéndolos en un plato estrella del restaurante.



### La Barra de la Tasquería / C Duque de Sesto 48

Este espacio, derivado de La Tasquería, mantiene la esencia de la casquería con platos como los callos, presentados en un ambiente más informal y con propuestas creativas.





#### El Lince / C Príncipe de Vergara 289

Con una propuesta centrada en la casquería, El Lince ofrece callos con potencia y carácter, respetando la tradición y el sabor auténtico del plato.



#### Barrera / C Alonso Cano 25

Este restaurante familiar destaca por su cocina casera y tradicional, donde los callos a la madrileña son uno de los platos más apreciados por su clientela habitual.



#### San Mamés / C Bravo Murillo 88

Con una receta que ha pasado de generación en generación, los callos a la madrileña de San Mamés son considerados por muchos como los mejores de Madrid.



#### Zalacain / C Álvarez de Baena 4

Restaurante emblemático de Madrid, conocido por su alta cocina y platos tradicionales, incluyendo los callos preparados con maestría y elegancia.



#### El Landó / Pza Gabriel Miró 8

Este clásico restaurante ofrece una cocina tradicional española, donde los callos a la madrileña son elaborados siguiendo recetas de antaño.



## “Del puchero a la ciudad, dónde saborear los mejores callos de Madrid”

Los callos son mucho más que casquería. Son historia popular, plato de domingo, herencia de abuelas y tabernas. Aunque se asocian a Madrid, su origen se remonta a la cocina humilde medieval, cuando se aprovechaba todo del animal y cada parte tenía su receta. Con el tiempo, esta mezcla de estómago de vaca, morro, pata y chorizo (entre otros ingredientes), cocinada durante horas, se convirtió en una joya del recetario madrileño.

En esta ruta recogemos algunos de los lugares más emblemáticos para disfrutar de unos buenos callos: desde los que siguen la receta clásica con garbanzos y pimentón, hasta reinterpretaciones modernas de alta cocina. Eso sí, esta lista no pretende ser definitiva. Es solo el principio. En la app encontrarás muchos más rincones donde el olor a callos te dará la bienvenida y el sabor te hará volver.

Así que prepárate para mojar pan, pedir vino y dejar que el paladar te guíe por esta ruta de callos con todas las letras. Porque si Madrid se come a bocados... que sea con cuchara.



### Lhardy / Cra de San Jerónimo 8

Fundado en 1839, Lhardy es un icono de la cocina madrileña. Sus callos a la madrileña, considerados "los más famosos de Madrid", se elaboran siguiendo una receta tradicional que ha perdurado durante generaciones.



### La Tasquita de Enfrente / C de la Ballesta 6

Con una propuesta de cocina de mercado, La Tasquita de Enfrente presenta platos tradicionales con un toque contemporáneo, incluyendo sus reconocidos callos.



### Los Caracoles / C de Toledo 106

Especializado en platos tradicionales, este restaurante es famoso por sus caracoles y también por sus callos a la madrileña, preparados con recetas caseras.



### Casa Tabacos / C de la Palma 69

Un lugar acogedor que ofrece cocina tradicional española, donde los callos son preparados con ingredientes de calidad y siguiendo recetas familiares.



### Restaurante Casa Pedro / C Ntra Sra de Valverde 119

Con más de 100 años de historia, Casa Pedro es conocido por su cocina castellana y sus callos a la madrileña, elaborados con esmero y tradición.



### Restaurante Botín / C de Cuchilleros 17

Reconocido como el restaurante más antiguo del mundo, Botín ofrece platos tradicionales como los callos a la madrileña, preparados en su histórico horno de leña.



### Casa Ricardo / C de Fernando el Católico 31

Este restaurante tradicional es conocido por su cocina casera y sus callos, preparados con recetas transmitidas de generación en generación.





### Casa Enriqueta / C General Ricardos 19

Un establecimiento familiar que ofrece platos tradicionales españoles, incluyendo callos a la madrileña preparados con ingredientes frescos y de calidad.



### Cervecería Alonso / C Gabriel Lobo 18

Conocida por su ambiente acogedor y su cocina tradicional, esta cervecería ofrece callos a la madrileña como uno de sus platos estrella.



### Malacatín / C de la Ruda 5

Famoso por su cocido madrileño, Malacatín también ofrece callos a la madrileña, preparados con la misma dedicación y respeto por la tradición.



### Las Reses / C de la Orfila 3

Este restaurante especializado en carnes ofrece una cocina tradicional donde los callos a la madrileña son preparados con ingredientes selectos y técnicas clásicas.



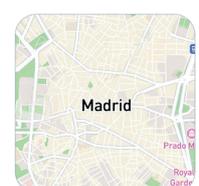
### Maldonado 14 / C de Maldonado 14

Con una propuesta de cocina tradicional y de mercado, Maldonado 14 ofrece callos a la madrileña elaborados con productos frescos y de calidad.



### La Ancha / C Zorrilla 7

Un restaurante familiar con mas de 100 años de historia donde la calidad de la comida se sostiene con recetas sin artificios, sencillas y tradicionales de producto.



Accede a la ruta completa a través del QR y descubre rincones y sabores únicos a lo largo y ancho de la geografía española dentro de la comunidad de GastroÑAM.



# GASTROÑAM

