

DE PRIMERO POTAJE, DE SEGUNDO BACALAO Y DE POSTRE TORRIJAS... SÍ, YA ESTÁ AQUÍ LA CUARESMA

- Con el Miércoles de Ceniza llega la Cuaresma y con ella los Viernes de Vigilia y para quienes sigan la tradición cristiana de abstenerse de comer carne o para los amantes del bacalao, proponemos sabrosas opciones con este pescado como protagonista, ya sea sólo o como parte de los famosos potajes que llenan cuerpo y alma. Bueno, y ya que estamos... ¡que no falten las torrijas!

#AiresdeCuaresma
#gastronomíadeSemanaSanta

- BACIRA.

Castillo, 16. Madrid. Tel. 91 553 44 89. www.bacira.es

Un restaurante donde Asia y el Mediterráneo se dan la mano a través de una apetecible oferta en la que hay fusión hasta en los postres, como por ejemplo en su deliciosa torrija, que llegó como sugerencia una Cuaresma y lleva 3 años en carta. Si aún no la has probado, es el momento perfecto para hacerlo, porque en estas fechas las torrijas apetecen más que nunca...

Torrija caramelizada con sopa de vainilla y lemon grass con helado de canela

- Delirios

Ramón y Cajal, 5. León. Tel. 987 237 699. www.restaurantedelirios.com

Quienes aún no conozcan la nueva dirección de este restaurante, durante la Cuaresma y en Semana Santa tienen una doble excusa para hacerlo y rozar el delirio con las sabrosas propuestas de Javier Rodríguez. La duda para los Viernes de Vigilia y por supuesto durante la Semana Santa leonesa es la siguiente: ¿zona de barra o sala? Quienes se queden de 'cortos' podrán disfrutar de unos deliciosos *Garbanzos de pico pardal*; mientras que los que se decanten por alguno de los menús degustación probarán una deliciosa *Ensalada de brandada de bacalao*:

Garbanzos de pico pardal salteados al ajoarriero con bacalao y espinacas
Ensalada de brandada de bacalao con chutney de pimientos, caviar de aceite y olivas negras

- Desencaja

Paseo de la Habana, 84. Madrid. Tel. 91 457 56 68. www.dsncaja.com

Iván Sáez es un enamorado del producto, que siempre mima y transforma en platos irresistibles a través del recetario tradicional y de sus acertados toques de autor. Propone un atractivo menú para los viernes con el bacalao como protagonista:

Menú especial 'Viernes de Vigilia'
Para empezar... *Bacalao 'Desencajado'*
Potaje de Vigilia
Bacalao confitado con purrusalda ahumada y pil pil
Torrija
30 € / persona

- La Barra de Sandó

Plaza de Santo Domingo, 13. Tel. 91 559 49 31. Madrid. www.barradesando.com

Es la propuesta más informal del restaurante Sandó, ubicada en la recepción del Hotel Santo Domingo, a pocos pasos de la Gran Vía madrileña, por lo que es perfecta para hacer una parada y reponer fuerzas con sus suculentos *pintxos* mientras se disfruta por ejemplo, de las procesiones del centro de la ciudad. Las propuestas de la carta para degustar durante estos días son:

Taco de bacalao en tempura y puré de pimiento asado
Milhojas de berenjena con brandada de bacalao y miel de arce

- La Malaje

Relatores, 20. Madrid. Tel. 91 081 30 31. www.lamalaje.es

Con el sur como protagonista, Manu Urbano en los fogones y Aarón Guerrero en sala, este acogedor espacio lleva 2 años conquistando paladares tanto con su informal y tentadora carta de barra como con los platos más elaborados que se sirven en el restaurante. En Semana Santa y durante estos cuarenta días previos tendrán:

Pavía de bacalao
Ensalada de naranja con bacalao
Albóndigas de bacalao con tomate
Guiso de garbanzos, ventresca de bacalao y cáscara de naranja

- Los Galayos

Botoneras, 5 - Plaza Mayor, 1. Madrid. Tel. 91 366 30 28. www.losgalayos.net

Este restaurante centenario es la parada perfecta para quienes siguen las procesiones o pasean por el centro de la ciudad (estos días y siempre), ya que se encuentra en un marco incomparable como es la Plaza Mayor. Para los que prefieran evitar la carne durante la Cuaresma, su carta tiene muchas opciones sin ella. Destacan para los viernes de Vigilia y en Semana Santa:

Potaje de Vigilia
Brandada de bacalao gratinada con sus tostas
Delicias de bacalao en tempura con cordón de salsa vizcaína
Lomo de bacalao al horno con ali-oli gratinado y pimientos del piquillo salteados
Torrija abizcochada con Pedro Ximenez

- Matritum

Cava Alta, 17. Madrid. Tel. 91 365 82 37. www.tabernamatritum.com

Matritum es una desconocida pequeña gran joya ubicada en pleno barrio de La Latina, así que sin con motivo de las procesiones se está por el centro, reservar mesa en este restaurante es más que recomendable... Al igual que es recomendable dejarse llevar y disfrutar, porque además de comerse muy pero que muy bien, se bebe de lujo... Será todo un acierto, además tanto en Cuaresma como en Semana Santa, sirven platos tan típicos como:

Bacalao skrey confitado y a la gallega
Potaje de bacalao, garbanzos y puerro
Torrija brioche con helado artesano de alicante

- Sandó

Isabel la Católica 2-4. Madrid. Tel. 91 547 99 11. www.restaurantesando.es

El restaurante Sandó, ubicado en el corazón de Madrid, es perfecto para disfrutar de una gastronomía clásica con una cuidada presentación y un excelente producto. En su carta hay propuestas muy sugerentes para disfrutar durante la Cuaresma. El restaurante estará cerrado del 26 al 30 de marzo (ambos inclusive).

*Bacalao en tempura con pimientos asados y miel de romero
Torrija caramelizada con helado de coco*

GOURMET:

- Gamba Natural

www.gambanatural.es

Para disfrutar en casa durante la Semana Santa, Gamba Natural ofrece a sus clientes un producto 100 % natural, recién capturado y sin congelar, algo único lejos de la costa. Tan sólo hay que escoger el tamaño, para que los pesquen, y en pocas horas llegarán a la puerta de casa unos langostinos naturales, frescos y llenos de sabor. Sin conservantes, ni sulfitos, sin química ni antibióticos, es decir, sin ese 'toque' de sulfito sódico que tienen la mayoría de los langostinos del mercado. Una prueba de su gran calidad es la acogida en la alta gastronomía. Además, **Gamba Natural** ya está en las grandes superficies, eso sí, recién pescado y cocido. Para que os animéis a probarlos, aquí va una receta rica y de lo más sencilla del chef Luis Arévalo:

Langostinos a la plancha con zumo de cítricos

- 16 langostinos naturales
- Zumo de 1 naranja
- Zumo de 1 pomelo
- Zumo de 2 mandarinas
- 1/2 taza de zumo de maracuyá
- 1 cucharada de soja
- 1 cucharadita de shishimi togarashi
- 1 lima cortada en rodajas muy finas
- 1 cucharada de aceite de ajo
- Sal gorda

Elaboración

En un cazo al fuego mezclamos los zumos de cítricos. Dejamos reducir a la mitad. Añadimos soja y sal. Hacemos los langostinos a la plancha hasta el punto deseado y añadimos la sal. Montamos en una bandeja y bañamos con la salsa de cítricos y un chorro de aceite de ajo. Decoramos con las rodajas de lima y servimos.

PARA APRENDER A PREPARAR UN BUEN PESCADO:

- Kitchen Club

Ballesta, 8. / General Pardiñas, 103. / Orense, 12. Madrid. Tel. 91 522 62 63. www.kitchenclub.es)

Porque hay muchos más peces en el mar, puede ser un buen momento para hacer el *Curso de Pescados* que tiene programado para el 2 de marzo esta reconocida escuela de cocina donde además de a 'estudiar', se va a disfrutar de lo que se aprende y es que en cada curso los alumnos terminan la sesión comiéndose el resultado. Con una duración de 3 horas, durante este intensivo se verán ejemplos de los principales tipos de pescados, su tratamiento y diferentes cocciones. Platos ricos, entretenidos, novedosos y sobre todo, se aprenderá a sacar el mejor partido a cada uno de los productos. Quienes se apunten aprenderán a hacer:

Tiradito de corvina y ponzu de remolacha

Raya a la mantequilla negra y sus patatitas

Dados de rape a la plancha sobre curry tailandés de gambones

Merluza a la romana, salsa tártara y mostaza casera

Con un precio de 70 € el curso incluye, además de las recetas elaboradas, la bebida y el delantal.
¿Cocinamos?

Más información en **Aires News Comunicación**

www.airesnews.com Tel. 91 535 45 14

Isabel Aires: isabel@airesnews.com 670 369 775

Jana Cerdán: jana@airesnews.com 679 057 288

Alejandra Sanz: alejandra@airesnews.com 646 742 372

Bea Rodríguez: beatriz@airesnews.com 682 390 138