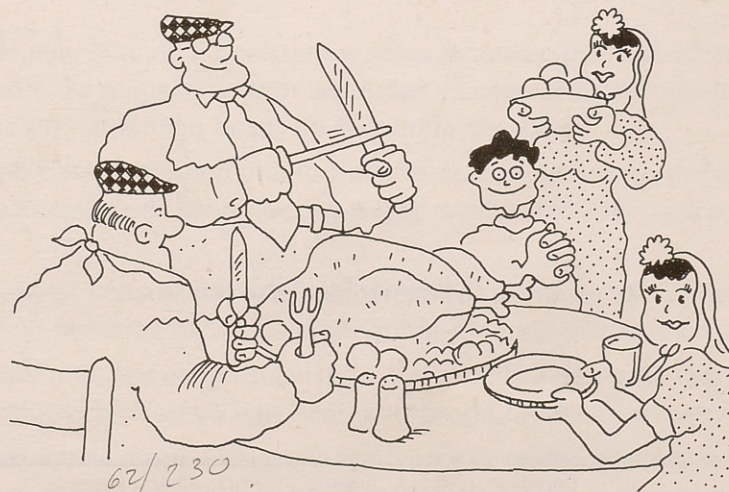


1986

FIESTAS DE SAN ISIDRO 1985

V SEMANA DE GASTRONOMIA MADRILEÑA



AYUNTAMIENTO DE MADRID

Ayuntamiento de Madrid



CONCEJALIA DE CULTURA

FM-3105

Con la colaboración de la Asociación Empresarial de Restaurantes de Madrid
Coordina: José Luis Jiménez. Asesora: Alberto Heras
Depósito legal: M. 13.716-1985
Artes Gráficas Municipales - Área de Régimen Interior

Ayuntamiento de Madrid

FM-3105

12/86.457.

V SEMANA DE GASTRONOMIA MADRILEÑA



Parece que fue ayer cuando comenzamos estas jornadas gastronómicas, y ya estamos en la V edición. Se empezaron con las dudas y suspicacias de más de uno, pero cuando algo tiene una auténtica base, no hay duda del éxito.

Ya se ha hecho costumbre que una vez al año nos reunamos en torno a nuestros platos más tradicionales, y nos sentimos orgullosos de ello. Tenemos una cocina propia y la mostramos.

Una vez que hemos conseguido este asentamiento, al menos así lo creemos, trataremos de buscar en nuestras raíces para encontrar algunos platos olvidados.

En cuanto a los vinos, nos congratula haber contribuido a que supiéramos de la calidad de nuestro caldos, incluso ya han hecho su presentación en el extranjero.

Esperemos que esta Semana Gastronómica, ya en su quinta edición, vaya uniéndonos más a todos en el afán de colocar el nombre de Madrid en el puesto que merece.

Ayuntamiento de Madrid

VINOS DE MADRID

Por sus niveles de calidad, y como representantes de las dos zonas más significativas de la provincia de Madrid, hemos seleccionado las siguientes marcas y bodegas:

DENOMINACION ESPECIFICA. — SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS

Situada al oeste de la capital, al límite de la de Toledo y Avila, cuenta con los vinos de más cuerpo de toda la provincia. Ello es debido a la variedad Garnacha, de sabor afrutado, buen color y grado.

Debido a la climatología de sierra con viñedos ubicados entre bosques y con terrenos arenosos, los caldos aparecen, dentro de su reciedumbre, con dejes de suavidad, finura y aroma no habitual en vinos con esta variedad tan utilizada en España.

Predominan los tintos purpúreos con ribetes violáceos, dotados de exquisito sabor a fruta madura, de gran cuerpo y cálidos.

BODEGA DON ALVARO DE LUNA (S. A. T. 2.906)

Fundada en 1954, cuenta actualmente con ochocientos cooperativistas.

Tinto 1984. Posee una graduación alcohólica de 14°. Muy adecuado por su base especial para sangría. Es muy afrutado, con un excelente aroma y cuerpo, con leve final de boca recio y cálido. Debe servirse a 14-17° de temperatura.

Rosado 1984. Es fresco, muy brillante y con sabor afrutado. Debe servirse a 10° de temperatura. Graduación alcohólica de 14°.

El tinto y clarete se presentan en vistosas garrafitas de cinco litros y en las típicas frascas madrileñas de cristal soplado para la hostelería.

Blanco pardillo 1983. Graduación alcohólica de 14,5°, color amarillo metalizado, con intensidad, matiz, con el tiempo, dorado; olor franco con intensidad acentuada. Aromático, muy afrutado, perceptible el aroma de la variedad Albillo. Gusto agradable, astringencia perceptible «por su elaboración con los orujos». Regusto acentuado y largo; sensación global de vino que llena.

BODEGAS SAN EUGENIO-NAVAS DEL REY (S. A. T. 4.327)

Rosado 1984. Graduación alcohólica de 14°, color rosa con irisaciones teja; color franco, aromático y afrutado, propio de la variedad Garnacha joven. Gusto franco, cuerpo ligero, regusto con matiz afrutado de larga duración.

Tinto 1984. Graduación alcohólica de 15°, color rojo, aspecto brillante y limpio. Sabor franco y afrutado, suave al ataque, con regusto acentuado y largo.

DENOMINACION ESPECIFICA. — ARGANDA

Situada al este de la capital, cuenta con vinos ligeros de constitución gracias a la variedad de la uva Tinta Madrid, originaria de la Templanillo riojana, que en estas tierras más secas y soleadas originan unos vinos con más cuerpo, pero sin perder esa finura característica de la de Tierra de Berceo. Predominan los tintos sobre los blancos, éstos procedentes de una variedad autóctona llamada Malvar, que proporciona unos vinos poco secos, suaves y aromáticos.

BODEGAS JESUS DIAZ (Colmenar de Oreja)

Fundada en 1900 por Florentino Mingo, ubicada en el casco urbano de Comenar de Oreja, con unas instalaciones que responden al más puro estilo rural manchego. Tinajas y artesonado de madera componen un conjunto de gran tipismo.

Tinto Colmenar: 1984. Producido por uva Tinta Madrid y mosto de la uva blanca Malvar. Posee un bello color rubí granate brillante. Su entrada de boca es afrutada, con un gran aroma, con un final cálido. Graduación alcohólica, 12°. Botella tipo borgoña. Debe tomarse a 14-17° de temperatura.

Blanco Colmenar 1984. Producido por mosto virgen de la uva Malvar. Posee un paladar afrutado, con un fondo de uvas frescas, grato aroma y un final de boca largo. Grado alcohólico, 11°. Botella tipo borgoña. Debe tomarse a 8-10° de temperatura.

Rosado Colmenar 1984. Producido por primer mosto virgen de uva tinta fina. Color rosa suave, aroma muy afrutado, fresco en la boca. Graduación alcohólica 12°. Botella tipo borgoña color blanco.

Ayuntamiento de Madrid

Clarete Colemenar. Cosechas 1983 y 1984, resultado de un coupage de ambas. Procede de uva tinta fina y mosto de uva Malvar. Seco y afrutado. Graduación alcohólica 12°.

BODEGAS JUSTO DEL POZO (Tielmes)

El origen de esta bodega se remonta al año 1860, cuando sus fundadores, de origen francés, se dedicaban a la producción de vinos dentro de una estructura rural, comercializándose en pellejos según la costumbre de la época. Hoy la firma posee unas novísimas instalaciones a las afueras de Tielmes, iniciándose en el cultivo de las variedades viníferas típicas de la zona.

Tinto Tagonius 1981. Grado alcohólico 13,5°. Posee un color rubí granate, con un aroma fresco y afrutado. Es cálido, con un final de boca acusado. Debe tomarse a 14-17° de temperatura.

Blanco Tagonius 1983. Graduación alcohólica, 13,1°. Color pálido, muy afrutado. Debe tomarse a 8-10° de temperatura.

BODEGAS CASTEJON (Arganda)

Viña ardul-tinto (cosecha 1973). Graduación alcohólica 13,5°. Procede Uvas Tinto Fino Madrid, Malvar y Jaén. Vino seco de aroma y sabor afrutados recomendado para acompañar asados, carnes a la parrilla y otros platos fuertes de carnes. Servirlo a la temperatura ambiente.

Viña ardul-rosado (cosecha 1979). Graduación alcohólica 13,5°. Procede Uvas Tinto Fino Madrid, Malvar y Jaén, muy suave de aroma y sabor afrutado recomendado para pescados, fiambres y carnes finas y blancas. Servir aproximadamente a 0°.



TABERNA LA BOLA

PROPIETARIO
AGUSTIN VERDASCO PEREZ

COCIDO A LA MADRILEÑA

El cocido madrileño de «LA BOLA» se prepara en unos pucheros de barro que admiten una ración y se cocina con fuego de carbón de encina. Se ponen a cocer los pucheros con agua; cuando el agua ya está caliente se echa la gallina, la carne de vaca y una punta de jamón, y en el momento en que empieza a hervir se añaden los garbanzos, que previamente han estado en remojo durante la noche. Al rato de cocción se echa el chorizo y el tocino y, media hora antes de servirse, la patata. En una olla aparte se hace una sopa de fideos o de arroz, con perejil, con el caldo de los cocidos, y en otro recipiente se rehoga la verdura, que puede ser repollo o judías verdes. Se acompaña con tomate frito y cebolletas de la tierra.

Ingredientes (para una persona). Aproximadamente: 100 gramos de garbanzos, 1/8 de gallina. 75 gramos de carne de vaca, falda o morcillo. 1 punta de codillo de jamón. 1 trocito de tocino blanco. 1 patata mediana. 150 gramos de repollo o judías verdes. Tiempo de cocción, 4 horas, aproximadamente.

EL CALLEJON

PROPIETARIO
FELIPE GARCIA R.

POTAJE DE GARBANZOS

Desmenuzar el bacalao y ponerlo a cocer en una olla junto con los garbanzos, dos dientes de ajo y dos hojas de laurel. Aparte, cocer las espinacas con la patata; una vez cocido, escurrirlo, picarlo y echarlo en la olla donde cuecen los garbanzos y el bacalao. Preparar un sofrito en aceite con la cebolla picada, el perejil, el tomate frito, las tres yemas de huevo cocido, las rebanadas de pan frito y una pizca de pimentón; hecho este sofrito, se machaca todo junto y se pasa por un chino o colador, añadiéndole a la olla; a continuación se sazona y se deja cocer hasta que los garbanzos estén a punto, añadiéndole finalmente los huevos duros, que previamente se habrán picado.

Ingredientes (para cuatro personas): 500 gramos de garbanzos, remojados. 200 gramos de bacalao desalado. 250 gramos de espinacas. 1 patata mediana. 1 cebolla. 2 dientes de ajo. 1 decilitro de aceite. 100 gramos de tomate frito. 2 huevos duros. 3 yemas de huevo cocido. 4 rebanadas de pan frito. 1 rama de perejil. 2 hojas de laurel. Pimentón. Sal.

CASA LUCIO

PROPIETARIO
LUCIO DAMIAN

TORTILLA DE SAN ISIDRO

Una vez la patata cortada muy fina al estilo de patata inglesa, se fríe despacio para que suelte la grasa, se echa la cebollita picada, y una vez mezclado el huevo con la patata se pone por encima el jamón y el chorizo cortado finito como al estilo de patatas a la paja. Después se sirve.

Ingredientes (para cuatro personas): 8 huevos. 1 kilo de patatas. 70 gramos de jamón. 70 gramos de chorizo. 1 cebolla pequeña.

CASA CIRIACO

PROPIETARIO
CASA CIRIACO, S. A.

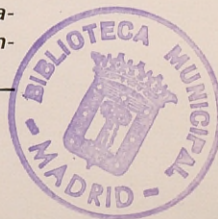
PEPITORIA DE GALLINA

Se rehoga la gallina. Después, en una cacerola con agua, ajo, perejil, laurel y un vaso de vino blanco, se pone a cocer.

Una vez cocida, se hace un refrito de cebolla finamente picada y, una vez frita la cebolla, se echa harina, azafrán y almendras machacadas.

Ingredientes (para cuatro personas): 2 gallinas troceadas. 1 picadillo de ajo y perejil. 25 gramos de almendras. Unas ramitas de azafrán. Laurel. 100 gramos de harina y 1 vaso de vino blanco.

Ayuntamiento de Madrid



LA GRAN TASCA

BACALAO CON PISTO

Cortar el bacalao en trozos cuadrados, ponerlo en remojo durante cuarenta horas aproximadamente, cambiándole de agua cinco veces (aproximadamente cada ocho horas).

Una vez bien desalado el bacalao, sacarlo del agua, dejándole que escurra bien.

Una vez bien escurrido, se pasa por harina, friéndolo en sartén con aceite bien limpio y colocándolo en una bandeja para que escurra el aceite.

Colocar en una cazuela de barro una capa de pisto, poner el bacalao, volverlo a cubrir de pisto y poner al horno durante cinco minutos.

PROPIETARIO
MANUEL FERNANDEZ G.

PISTO MADRILEÑO

Cortar cebolla, pimientos y calabacines en cuadritos pequeños, salteándolo todo junto en aceite y añadiéndole un poco de pimentón, unas ojas de laurel y un poco de sal.

En una sartén aparte se prepara un kilo de tomates bien fritos y pasarlo por el tamiz o chino.

Pasarlo todo a un recipiente hondo y ponerlo a fuego lento durante unos diez minutos.

Servirlo con un costrón de pan frito.

*Ingredientes (para seis personas): 1 kilo y 1/2 de cebollas. 1 kilo y 1/2 de pimientos verdes.
1 kilo de calabacines. 1 kilo de tomates.*

CUEVAS DE LUIS CANDELAS

PROPIETARIO
FELIX COLOMO

CORDERO ASADO

Se toma un cordero lechal de unos cinco kilos de peso. Se le abre por la mitad y se le unta con un poco de manteca de cerdo por ambos lados, añadiéndole después sal fina. Se coloca en una cazuela de barro, poniendo agua en el fondo de dicha cazuela, y se le mete en el horno de leña a una temperatura de unos doscientos grados por espacio de cuarenta minutos.

Cuando toma su color se le da la vuelta y se deja nuevamente dentro del horno cuarenta minutos más, estando después de este tiempo listo para ser servido.

Ingredientes (para seis personas): 5 kilos de cordero lechal. 1/4 kilo de manteca de cerdo. Sal fina.

SANGRIA

La principal característica de esta sangría es el vino que la compone, pues es un vino duro y con mucho cuerpo, procedente de Navajcarnero, y con una graduación de 15 grados. A este vino se le añade azúcar en la medida deseada; se le añaden naranjas y limones troceados, y para finalizar se le perfuma con coñac y triple seco, sirviéndola muy fría, con hielo en el interior del recipiente.

CASA BOTIN

PROPIETARIA
AMPARO MARTIN CALVO

COCHINILLO ASADO AL ESTILO CASTELLANO

Colóquese el cochinillo, abierto y boca arriba, en una cazuela de barro o asador. Píquese y repártase sobre él las hojas de laurel, el perejil, ajo, cebolla y tomillo. Untese con la manteca y sazónese con sal y pimentón. Viértase en la cazuela un vaso de vino blanco y tres vasos de agua. Métase durante cuarenta y cinco minutos en el horno. Retírese el exceso de jugo y grasa fundida. Vuélvase al horno otros cuarenta y cinco minutos. Dese la vuelta, quedando la piel arriba, y métase al horno otros treinta a cuarenta y cinco minutos más, hasta que la piel quede dorada y crujiente. Cuélese el jugo y sírvase en una salsera. Como guarnición, puede ir acompañado de patatas asadas o ensalada.

Ingredientes (para seis personas): 1 cochinillo de 2 semanas (alrededor de 4,5 kilos). 1 ramita de perejil. 2 hojas de laurel. 2 dientes de ajo. 1 cebolla pequeña. 1 ramita de tomillo. 1/4 kilo de manteca de cerdo. Sal. Pimentón. Vino blanco. Agua.

Ayuntamiento de Madrid



EL SCHOTIS

PROPIETARIO
PEDRO PALACIOS APARICIO

RIÑONES DE TERNERA A LA MADRILEÑA

Se limpian los riñones y se trocean. Una vez hecho esto, se blanquean y se refrescan. Los riñones limpios se ponen en una cacerola. Se pica muy menudo cebolla y ajo. Con esto se hace a continuación un sofrito, con el que se saltean los riñones, agregando después harina, jerez, tomate frito, perejil picado y demiglás, sometiéndose a cocción durante cinco minutos. Por último, se sirve en cazuela de barro.

Ingredientes (para seis personas): 1 kilo de riñones. 1 cebolla pequeña. 1 cabeza de ajo pequeña. 1 copa de jerez. 1 vaso pequeño de tomate frito. 1 pieza de perejil.

LOS GALAYOS

PROPIETARIOS
MIGUEL GRANDE VAZQUEZ
Y ESTEBAN GONZALEZ

BESUGO A LA MADRILEÑA

Después de limpiar el besugo, se coloca en la besuguera con un par de cucharadas de aceite ya frito y un poco de agua, sólo la suficiente para mojar la cola. En un tazón se hace un amasijo con pan rallado fino, perejil y cebolla muy picada, un diente de ajo, una pizca de pimienta, un clavo y dos cucharadas de aceite frito. Cuando todo está bien mezclado, se añade el vaso de vino blanco. Preparado ya todo, una media hora antes del almuerzo, se pone el besugo al horno, que se procurará no esté muy fuerte, y a los cinco minutos se saca. Se le hacen varias incisiones, y poniendo en cada una media rueda de limón, se le unta bien con el amasijo y se mete de nuevo al horno durante veinte minutos, y pasado este tiempo puede servirse.

Ingredientes (para dos personas): 1 besugo. 4 cucharadas de aceite. 1 vaso de vino blanco. 1 limón. Pan rallado. Ajos. Clavo. Perejil. Pimienta. Cebolla.

CASA PACO

PROPIETARIO
FRANCISCO MORALES E.

CALLOS A LA MADRILEÑA

Sobre una tabla se ponen los callos y se raspan con un cuchillo poco afilado, se cortan en trozos pequeños y se echan en un barreño con agua que se muda varias veces. Se echan después en un barreño con vinagre, sal y unos limones cortados en trozos. Se vuelven a lavar varias veces en varias aguas hasta que queden completamente blancos. Los callos se deben cocer en vísporas, pues necesitan varias horas de cocción. Cuando se ponen a cocer, a los diez minutos se apartan, se escurren y se vuelven a poner al fuego otra vez, cubiertos de agua fría, y se le añaden la cebolla, la cabeza de ajo, las guindillas y el laurel (todo entero). Cuando estén a medio cocer se les arregla con un poco de cebolla picada, la harina, vino y el pimentón. Después se echan el chorizo, morcilla y jamón, cortado en rodajas finas. Durante la cocción interesa vigilarlos, pues conviene probar la sal, y se agarran con facilidad al fondo de la cazuela. El tiempo de cocción desde que rompen a hervir es de cuatro a cinco horas a fuego lento.

Ingredientes (para seis personas): 2 kilos de callos de vaca. 1 pata o mano. 1 cebolla. 1 cabeza de ajo. 4 hojitas de laurel. 2 guindillas. 2 cucharadas de harina. 1 cucharada de pimentón. 250 gramos de chorizo. 250 gramos de morcilla. 250 gramos de jamón. 1/4 litro de vino blanco.

POSADA DE LA VILLA

PROPIETARIO
RESTAURANTE POSADA DE LA VILLA

CALDERETA DE CORDERO

Se trocea medio cordero lechal de unos 2 1/2 kilos aproximadamente; se le añade sal y se le pasa a rebozar con harina, poniéndole después a freír para que se dore. Una vez dorado, se le pasa a una cazuela, añadiéndole un poco de vino blanco; luego le añadiremos un refrito, que previamente se ha hecho aparte, de tomate, cebolla, zanahoria, patatas troceadas y pimientos con un poco de pimienta blanca. Se le añade agua y le dejamos cocer.

Una vez cocido, ya está listo para servir en la mesa.

Ayuntamiento de Madrid



MESON DE SAN JAVIER

PROPIETARIO
DIONISIO GUTIERREZ L.

CHULETITAS A LA MADRILEÑA

Se prepara la salsa con los tomates y los ajos reducidos y salteados, añadiendo después un poco de caldo. Con esta salsa se rocían las chuletitas, que previamente se han frito a la sartén con aceite.

Ingredientes (para cuatro personas): 16 chuletitas de cordero. 4 tomates. 2 cabezas de ajo y un poco de caldo.

EL VIEJO MADRID

PROPIETARIO
FIDEL BLAZQUEZ

JUDIAS BLANCAS A LA MADRILEÑA

Se ponen las judías a remojo la noche anterior; en el momento de hacer el plato se ponen las judías, el hueso y la carne, y cuando esté a medio cocer se añade el chorizo. Antes de servirse se retiran el hueso y la carne.

Ingredientes (para cuatro personas): 400 gramos de judías pequeñas de Avila. 1 hueso de jamón de Jabugo mediano. Recortes de lomo de cebón. 150 gramos de chorizo.

PASTELERIA EL RIOJANO

PROPIETARIO
GUILLERMO MORALES

BARTOLILLOS DE CREMA

Después de hecha la masa se rellena con la crema, dejándolo descansar antes de freírlo, tapándolo con un paño seco. Se fríe en aceite muy caliente, teniendo mucho cuidado en que no se rompa la masa.

Ingredientes (35-40 bartolillos): 1 kilo de harina. 100 gramos de manteca de cerco. 5 gramos de sal. Agua.

AZUCARRILLOS

Se compone todo a base de azúcar glasa, que se hace con lustre y claras de huevo para que aumente.

Ingredientes (para 1/2 kilo): 2 claras de huevo. 1/2 kilo de azúcar glasa.

ROSQUILLAS

TONTAS: *Ingredientes (para 6 kilos): 25 huevos. 800 gramos de azúcar. 80 gramos de anises. 800 gramos de aceite de oliva. 2 kilos y 1/2 de harina floja. Baño: 5 yemas y 2 huevos enteros.*

LISTAS: *Ingredientes (para 20 kilos): 25 huevos. 150 gramos de azúcar. 800 gramos de aceite de oliva. 2 kilos de harina floja. 1/2 kilo de harina fuerte. Pamada: 20 kilos de azúcar. 6 litros de agua. Zumo de 1/2 limón. Cáscara de limón.*

Ayuntamiento de Madrid

Ayuntamiento de Madrid