



Suscríbete a nuestro Boletín

Para suscribirte a nuestro boletín sólo tienes que añadir tu correo electrónico. Recibirás un correo de confirmación.

¡Suscribirse!

Gastronomía

## Seis direcciones para hacer una ruta gastronómica de Semana Santa en Madrid

11/04/2014

**Lucía Martín.** En Semana Santa, nos vamos de procesión gastronómica por Madrid.

Eres de los que te gusta la Semana Santa, pero sobre todo lo que te gusta es degustarla con el paladar. Es decir: te enloquecen los platos de Cuaresma. Bien: te vamos a dar lo que más ilusión te hace. Un recorrido gastronómico, de Semana Santa, no por las procesiones de Madrid sino por una buena ristra de restaurantes que han incluido platos de estas fiestas en su oferta. ¿Te animas? Pues allá vamos: en este listado de seis direcciones podrás disfrutar de platos salados y también, de las exquisitas torrijas. Buen provecho.



Ostería La Norma

- ¿Eres de potaje de vigilia (garbanzos, bacalao y espinacas)? Pues alégrate porque podrás encontrar este plato típico de viernes de Cuaresma en varios establecimientos. Por ejemplo, puedes deleitarte en Tweed (Paseo Castellana 13); en Lakuntza, un nuevo local de comida vasco-navarra recién inaugurado en el barrio de Salamanca (General Díaz Porlier, 97); y en IO (Manuel de Falla, 5).

- También, en los anteriores tendrás el clásico bacalao y la merluza (en sus distintas recetas) como segunda opción.

- ¿Quieres saber qué se come en Italia por estas fechas? Pásate por Ostería la Norma, donde el chef italiano Alfredo Gelsolha ofrece alcachofas empanadas a la Siciliana, cabrito al horno y colomba a la almendra. Por cierto, si no lo conoces, te diremos que es el único restaurante italiano de Madrid que no tiene pizzas en su carta. Todo un descubrimiento.

- Por supuesto, un menú de Cuaresma no sería menú sin el consabido postre: las exquisitas torrijas. ¿Quieres unas de lo más singulares y originales? Entonces tienes que pasarte por Juanyta me Mata (Diego de León, 60). Seguro que repetirás. También merecen una mención las de las pastelerías Vait. Aparte de las tradicionales, este año innovan con otra propuesta. De la mano de Diageo han creado seis propuestas de Torrijas Premium elaboradas con ron, whisky o tequila. No son aptas para los más pequeños de la casa, pero seguro que encantarán a los mayores.

Y, por si eres cocinillas y te atreves con unas torrijas, ahí van los tres trucos de la torrija perfecta según Juanita, fundadora de Juanyta me Mata:

- Utilizar pan de masa madre artesano.
- Dejar en almíbar durante 24 horas.
- Para freír, utilizar aceite de oliva virgen.

