



CASA DE COCIDOS
CARMEN

“Empieza el otoño. Madrid y los madrileños nos reunimos, sobre todo los fines de semana, en torno a un plato tradicional, de origen humilde, pero que elaborado con buenas materias primas y con cariño hace bueno el dichode Madrid al cielo.”



Estamos hablando como todos ustedes habrán adivinado de EL COCIDO.

Pues bien, Madrid ha recibido éste Setiembre de novedades gastronómicas, un establecimiento que ha apostado valientemente por la especialización de su oferta y nos ofrece de martes a domingos el cocido como protagonista de la mesa. Se trata de CARMEN, casa de cocidos, en la calle de Ibiza nº 40.

La decoración, de gusto sencillo y refinado, a mí me transporta a las casas de nuestros abuelos. Con una cocina vista impoluta, donde van desfilando uno a uno los diferentes vuelcos que componen éste cocido madrileño. Los productos, sin duda, han sido escogidos con cariño, notándose por Carmen ese amor al producto y a las cosas bien elaboradas.

Los distintos vuelcos comienzan con una perfecta y fina croqueta

de cocido, al que sigue una sopa sabrosa, limpia, sin grasa (como debe ser, aunque para gustos los colores..), Y sobre todo sin fondo. Una sopa suave, delicada y eterna...ummm. El Segundo vuelco es el de los garbanzos y las verduras. Le siguen las carnes, tocinos espectaculares y el chorizo y la morcilla, escogidos para este cocido, que tengo que describir como maravillosos. Destacar los acompañamientos del cocido, guindilla, salsa de

tomate y ensalada para hacer más fácil la digestión ..

Aunque en este punto tengo que decirles que es de esos cocidos de digestión fácil. Vamos, que podemos cenar, lo cual se agradece.

El ambiente es de amigos y familiar los fines de semana.

Lo dicho, Madrid, de la mano de Carmen y Santiago, sus propietarios, cuenta con un pequeño santuario del cocido, donde ir a

disfrutar de este maravilloso plato.

No quiero terminar aquí, hablando de cocidos, sin rendir un homenaje a unos de los más grandes y maravillosos que se hicieron en Madrid, previo contrato con sus dueños, y que al igual que ahora Carmen y Santiago, eran dos maravillosos personajes del Madrid de los 80 y adelantados a su tiempo en su oferta gastronómica. Hablo de Arturo y Stephanie, en esa maravillosa Gastroteca

de chueca, y su maravilloso cocido con número impar de garbanzos y sublimado con maridajes de vinos para cada uno de sus vuelcos. Mi reconocimiento a ellos y mi felicitación a estos nuevos impulsores del cocido Carmen y Santiago.

Ahhhh, ¡¡¡el precio!!! Ellos me comentaban que les preocupaba, ya que al ser el plato popular el cliente tiene estándares prefijados...Pues bien sepan ustedes que con el tiempo necesario para su elaboración, el producto empleado y la atención recibida, el placer es máximo y eso es lo que cuenta. Como diría el mencionado Arturo Pardos “relación calidad-placer, máxima”. Gracias por hacernos el domingo feliz

Juan José López
La Tasquita de Enfrente.