

A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Restaurante Recoletos: La mejor relación calidad-precio de Madrid

Parece una frase de anuncio, pero en este reportaje el personal del restaurante de socios se ha propuesto mostrarnos las razones por las que el título, es mucho más que publicidad. La nueva carta de otoño-invierno, con importantes novedades; la extraordinaria calidad de las materias primas; las aportaciones del chef y el esmerado y siempre atento servicio del personal de sala, se aúnan para afirmar que, difícil será, por no decir imposible, encontrar otro restaurante en toda la ciudad que ofrezca tanto por tan poco.



Personal de Sala y Cocina del
Restaurante Recoletos.

Este otoño, a los atractivos habituales del Restaurante Recoletos se añade uno más. La nueva carta con nuevos platos, que dentro de ser tradicionales, incluyen un toque que les aporta un valor añadido. “A mi me gusta todo tipo de cocina. Disfruto elaborando todo tipo de platos pero he de reconocer que la tradicional es la que más satisface”, dice el chef

Antonio López, que siendo veterano en el Casino, lleva los fogones de Recoletos desde hace un año. Antonio, además ha tenido la amabilidad de facilitarnos una receta “que es fácil, para que pueda ser elaborada en cualquier casa y con ingredientes que hay habitualmente en una cocina”.

Por su parte, el maître Arsenio Lorenzo, destaca “el gran dinamismo del Restaurante”, como una de las cualidades reseñables. “Es algo que el cliente agradece mucho, sobre todo teniendo en cuenta el ritmo de vida que llevamos y que no todo el mundo dispone de mucho tiempo para comer”. El menú de la carta es la solución perfecta. Ofrece una decena de primeros platos, media docena de segundos, —con tres pescados y tres carnes—, y la Selección de Repostería de la Casa, fruta de temporada, helados y sorbetes. También está el Menú Degustación, que supone una alternativa siempre estupenda para las ocasiones en las que se dispone de un poco más de tiempo y el deseo de ampliar las opciones de sabores, ya que éste incluye, además de los postres, dos primeros y dos segundos.

José Alí Sánchez, que desempeña su trabajo en el servicio de sala desde hace casi veinte años, resalta “el esfuerzo que se está

A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Restaurante Recoletos



realizando en Recoletos, ya que desde hace dos años no se han incrementado los precios, sin que por ello la calidad se haya visto afectada". Además, destaca "la combinación perfecta de la cocina tradicional con ligeras trazas de cocina moderna, algo patente en algunos platos en los que puede apreciarse, también en este restaurante, la dirección de Paco Roncero".

En la nueva carta, conviven en armonía algunos de los platos de siempre "que los clientes no nos permitirían que quitáramos porque son ya clásicos", con los nuevos, en función de la estacionalidad, e incluso con otros que se mantienen, pero con algunas variaciones. Ejemplo de los primeros son las croquetas, de elaboración propia, "cuya demanda está asegurada, sea cual sea la época del año", comenta Alf.

Totalmente nuevos son las sopas y cremas. Si le gusta la pasta, no deje de pedir los *Raviolis de Salmón con Crema de Queso y Albahaca* o la *Sopa de Pescados y Mariscos* si desea un plato de cuchara. En los segundos: en pescados, se mantienen el mero, el bacalao y la merluza aunque con diferente preparación, a la Bilbaína, a la Riojana o con

salsa de Vermouth; en carnes, sigue el *Entrecôte de Cebón* y se incorporan las *Chuletas de cordero a la Plancha* y la *Carrillera de cerdo Ibérico al Vino Tinto*, —de la que le ofrecemos una receta adaptada para que puede realizarse en casa—, que en el Casino se elabora siempre en *rondón*, una olla especial para profesionales.

Y por si todo esto no fuera suficiente, además estarán las sugerencias diarias, que se realizarán en función del mercado, la ca-





Arriba, cochinillo. A la derecha, carrilleras de cerdo ibérico. Dos de las sugerencias gastronómicas del Restaurante Recoletos.



lidad y la inspiración del chef. Los amantes del cochinillo están de enhorabuena, aunque éste nada tiene que ver con el contundente plato de siempre, salvo, claro está, en la materia prima. El que podrá degustar en Recoletos tendrá una innovadora presentación y una sorprendente salsa que no le dejarán indiferente.

Sólo queda recordar el ya famosísimo Cocido del Casino, que vuelve puntual cada jueves, cuando el tiempo y los paladares lo piden. Un plato que se convierte cada semana en la cita ineludible para numerosos socios que aseguran, frente al completo alimento, que están en el lugar donde se

puede disfrutar de uno de los más sabrosos servidos en toda la comunidad madrileña.

Y ¿qué mejor remate que algo dulce? Los postres de Recoletos son los mismos que puede paladear en los banquetes más selectos de todo el Casino. El pastelero tiene en cuenta, a la hora de elaborar cualquier dulce, que una parte irá también a los clientes de Recoletos, con el sello de la cocina que ya es “marca de la casa”. Entre las múltiples posibilidades están las espumas, que combinan sabores como queso y frambuesa, chocolate blanco y mango o nata con fresas. Sin olvidar las tartas que cada día se preparan para satisfacer a los golosos más exigentes.

Carrilleras de Cerdo Ibérico al vino Tinto



Ingredientes (Para 4 pax):

8 carrilleras • 2 vasos de jugo de vino (Si no se dispone de jugo de vino se puede utilizar 2 vasos de vino, que debe ser reducido mediante cocción para eliminar el alcohol, quedándose a la mitad aproximadamente) • 3 vasos de caldo de carne (o en su defecto una pastilla de AVECrem) • 2 dientes de ajo • pimienta negra en grano • 1 hoja de laurel • 1 cebolla mediana • 2 zanahorias medianas • 1 puerro • 2 tomates de rama • sal • harina

Preparación:

Limpiamos bien las carrilleras de grasa. En la olla exprés rehogamos en un poco de aceite las carrilleras, pasadas por harina y sal, y las retiramos. Agregamos la cebolla y las zanahorias, el ajo, el laurel, pimienta y sal, rehogando bien. Por último añadir el tomate. Una vez se ha hecho esto, añadir los vasos de caldo de carne y los de jugo de vino tinto. Cerramos la olla y cocemos a fuego medio durante 20 minutos. Pasado ese tiempo, se pasan por la batidora las verduras y se cuela el caldo resultante, que ponemos de nuevo en la olla exprés y agregamos las carrilleras. Tapamos y cocemos hasta que las carrilleras estén tiernas. Unos 15 ó 20 minutos, ó un poco más dependiendo de cómo sean las carrilleras. También se puede realizar la cocción en rondón o en olla normal y en ese caso el tiempo estimado es entre 2 horas y media, y 3 horas. Se puede servir acompañada con cualquier guarnición Desde patatas, pasando por arroz o verduras, según los gustos de cada familia.