

EL 16 DE ENERO... ¡¡¡SABE A CROQUETA!!!

• Y es que este clásico entre los clásicos, que no falta en bares y restaurantes, gusta a propios y extraños, grandes y pequeños. Y aunque la croqueta de jamón suele ser la reina de las tapas, la bechamel siempre es la clave y esta admite un sinfín de ‘rellenos’, porque para gustos, sabores. ¿Celebramos su Día Internacional con una variada y deliciosa ruta?

- BACIRA.

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

Su cocina es la unión de Asia y el Mediterráneo, una fusión que se saborea en casi todos los platos y que no podía faltar en sus deliciosas croquetas, un éxito total desde su llegada a la carta hace poco más de 6 meses.

Croquetas de txangurro con curry rojo

- Bowl Bar

Quintana, 28. Madrid. Tel. 91 502 36 25. <https://www.instagram.com/bowlbarspain>

Luis Muñoz de Luna, Mario Scheffer y Gon Hierro han conseguido con su *rebowlucionaro* concepto de comer todo en bol que el sueño de muchos se convierta en una realidad: comer bechamel, ¡a cucharadas!, porque así son sus *Croquetas a nuestra 'bowlera'*. Por supuesto, las sirven en un bol, con su ingrediente principal en el fondo, la bechamel encima y las cubren de una mezcla de panes tostados que las hacen muy crujientes y además de deliciosas, resultan más ligeras al ‘saltarse’ el clásico rebozado y la fritura. Y atención celíacos, porque también las hacen sin gluten.

Puchero / con crema de carne

Txangurro / con alioli verde

Coliflor / con crema de queso...

... o Trío de croquetas / por si quieres probar una de cada...

- 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 succulentos pintxos. Sin duda alguna, cuando hablamos de tapear, la croqueta es la reina y aquí las hacen muy muy ricas: pequeñitas y para comer de un bocado. En la ‘tapa’ vienen ocho y seguro que quieres repetir porque están... ¡mmmm!

Croquetas de jamón ibérico

- La Cocina de María Luisa

Jorge Juan, 42. Madrid. Tel. 91 781 01 80. www.lacocinademarialuisa.es

La Cocina de María Luisa es el reino de las setas y los sabores de siempre... y las croquetas nos acompañan desde el siglo XIX, así que suelen estar entre las sugerencias de la genial María Luisa que las hace de tres maneras, entre las que, por supuesto, no faltan sus adoradas setas:

Croquetas de jamón

Croquetas de merluza

Croquetas de queso y boletus

- La Contraseña

Ponzano, 6. Madrid. Tel. 91 172 63 78. www.restaurantelacontrasena.com

El restaurante más bonito e inesperado de la calle Ponzano nos trae una riquísima, ideal para tomar en su luminoso patio interior. Así que... ¿croqueteamos mientras hacemos #Ponzaning?

Croquetas caseras de carabineros

-La Malaje

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

Promete una experiencia gastronómica de raíces donde los sabores del sur explotan en cada bocado, y nada mejor que los menús degustación en sala para exprimir su cocina de mercado. La barra se disfruta a base de raciones y las croquetas son un top. Manu Urbano suele tener al menos dos variedades en la pizarra y todas están de muerte:

Croquetas de jamón

Croquetas de choco

Croquetas de cochifrito

Croquetas de cangrejo

Croquetas de marisco

Croquetas de queso azul

- Los Galayos

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

En este restaurante centenario sirven unas sublimes croquetas tanto en la recientemente renovada zona de barra como en los distintos salones. Tienen las clásicas de jamón y las de dos quesos. ¡Una ración de cada, por favor!

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de Cabrales y Brie

- Matritum

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

Las croquetas de Matritum siempre están en la comanda, porque no probarlas sería perderse uno de los clásicos de la carta que ganan más aún con uno de sus 'maridajes inesperados' -y que no vamos a desvelar-, pero adelantamos que la combinación sabe mucho a Sur...

Croquetas de suquet de carabinero

- Ponzano

Ponzano, 12. Madrid. Tel. 91 448 68 80. www.restauranteponzano.com

Situado en una de las calles más animadas del barrio de Chamberí y de moda de Madrid, es todo un referente cuando lo que se busca es cocina 'de toda la vida'. Con un excelente producto de mercado y un precio realmente ajustado, lleva más de 30 años ofreciendo su buen hacer a la clientela que quiere comer como si lo hiciera en su propia casa. Y en casa, por lo menos en la nuestra, se comen croquetas...

Croquetitas caseras de jamón

- Taberneros

Calle Santiago, 9. Madrid. Tel. 91 542 21 60. <https://www.facebook.com/Taberneroswinebar/>

Ubicada en pleno corazón del Madrid de los Austrias, esta taberna ilustrada con 17 años de vida tiene una estética castiza donde su imponente bodega vista tiene un gran protagonismo. La carta también es castiza a la par que viajera, y por supuesto, no faltan las croquetas, que son de cocina de aprovechamiento, porque los jueves en Taberneros se come cocido y las hacen con su succulenta pringá.

Croquetas caseras de pringá**- V Club feat. Arola**

Caunedo, 4. Madrid. Tel. 91 426 74 28. www.vdevegas.com

Se trata del último espacio de moda en el que no falta detalle: deliciosos cócteles, una imponente decoración y en el restaurante, una carta con la que poner la guinda del pastel a las noches de la mano de Sergi Arola. Y es que tras dos años de ausencia, vuelve a Madrid más canalla que nunca con la idea de recuperar el espíritu del '97 cuando aterrizó en el primer La Broche para dar de comer de forma divertida, con entrantes informales y segundos más 'serios'. Por supuesto, entre los entrantes, están las croquetas. Tampoco faltan sus 'primas', las famosas *Bombas de la Barceloneta* del chef.

Croquetas de jamón ibérico

Para quien quiera saber más sobre el origen de este aperitivo que siempre apetece, el Gastropost del día 16 de <https://www.airesnews.com/news/> va dedicado a ellas. No os lo perdáis.

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
Sonia Sánchez:	sonia@airesnews.com	648 547 305
Bea Rodríguez:	beatriz@airesnews.com	682 390 138