

asturias24

Llega a Madrid el 'cachopo castizo'

Una sidrería madrileña prepara esta especialidad con gallinejas y entresijos para celebrar San Isidro

ASTURIAS 24 @ASTURIAS24ES JUEVES 14 DE MAYO DE 2015

La cocina fusión está de moda. Y no sólo entre platos e ingredientes de diferentes países, sino también fundiendo sabores de distintas regiones de nuestro país. San Isidro, el patrón de Madrid, con toda una gastronomía típica a su alrededor, no está exento de esta corriente gastronómica. Una sidrería especializada en cocina del Norte, Sidrería A Cañada ha creado el primer cachopo de gallinejas y entresijos, fusionando así dos de los platos más típicos de Asturias y Madrid, que no dejará indiferente a nadie y tenderá un puente entre ambas gastronomías. Esta sidrería fue galardonada recientemente como Embajador de la Gastronomía Asturiana en Madrid por el Ayuntamiento de Oviedo, con lo que este plato refuerza todavía más ese título.

El cachopo es un plato típico asturiano que cada vez tiene más penetración y presencia en los restaurantes madrileños consistente en un filete de grandes dimensiones de ternera asturiana, relleno de diversos productos típicos de la zona y empanado. Por su parte, las gallinejas y entresijos de cordero son un plato de casquería muy clásico de la cocina tradicional madrileña que cada vez se encuentra en menos establecimientos madrileños y es casi desconocido en Asturias.



El cachopo es un plato típico asturiano que cada vez tiene más penetración y presencia en los restaurantes madrileños consistente en un filete de grandes dimensiones de ternera asturiana, relleno de diversos productos típicos de la zona y empanado. Por su parte, las gallinejas y entresijos de cordero son un plato de casquería muy clásico de la cocina tradicional madrileña que cada vez se encuentra en menos establecimientos madrileños y es casi desconocido en Asturias.

De la fusión de estos dos productos ha nacido el *Cachopo Castizo*, tal y como le han puesto de nombre sus inventores, y que servirá de puente entre ambas gastronomías. Un cachopo tierno, que tal y como nos cuentan desde Sidrería A Cañada, “en contra de lo que puede parecer por los productos que lo componen no es nada grasiento, y sí muy jugoso”. La composición concreta de este cachopo es ternera de la Indicación Geográfica Protegida de Asturias, gallinejas y entresijos de cordero, pimiento verde frito, queso y un toque de salsa semipicante. Un plato diferente, que no dejará indiferente a nadie.

Esta novedosa creación gastronómica será presentada para su degustación en sociedad por sus creadores de Sidrería A Cañada la víspera de San Isidro, el viernes 15 de mayo a las 19.30 h. en la sede de la Asociación de Amigos de la Sidra y el Buen Yantar, sita en calle Alonso del Barco, 4 de Madrid.