



[www.laristradeajos.blogspot.com](http://www.laristradeajos.blogspot.com)

Lunes, 14 de septiembre de 2015

## Sidrería A Cañada: Duelo de Cachopos

La palabra "cachopo" se refiere a un tronco de árbol seco y hueco, y por supuesto, a uno de los platos estrella de la cocina asturiana.

Buscando el origen de este plato, me encuentro que no es muy antiguo ya que las primeras noticias que se tienen es de los años 40 del siglo pasado y que en los hogares asturianos se elaboraba para aprovechar las "sobras". Se trata de dos filetes de ternera rellenos de Jamón serrano y queso rebozados. ( el más tradicional )

Hay más ejemplos en la gastronomía como el San Jacobo , el Cordon Bleu o los flamenquines, muy similares a los cachopos. Lo que lo diferencia es su tamaño: debe ser enorme, desproporcionado.

A partir de aquí la imaginación al poder, y el cahopo en las cartas de restaurantes, mesones y chigres que se precien con infinidad de rellenos.

Para muestra la carta de [Sidrería A Cañada](#) (C/Alonso del Barco 4 , Madrid) que dispone de 12 tipos distintos y que catorce valientes pudimos degustar.



Obvio que está el clásico aunque la idea era catar el resto y elegir el mejor.

Sorprende el "Castizo", relleno de gallinejas y entresijos para amantes de tan singular producto y no apto para los que aún no saben lo que es. También El Señorito, con Foie y cebolla caramelizada. ¿Quién dijo que no se le podía dar un toque de glamour?

El Chachopo " Ligerito" y "Del Bosque" llevan rellenos más ligeros: verduras de temporada braseadas con jamón serrano y queso en el primero y setas del bosque, boletos y cebolla caramelizada el segundo. Se agradece el toque "light".

Para amantes del riesgo y del picante está la opción de "El Picante con dos Cojones" :queso, chorizo superpicante, pimientos del piquillo, salsa picante asturiana y pimientos del piquillo. El nombre y los ingredientes lo dicen todo. No olvides pedirte un par de botellas de sidra para acompañar.

Y voy con los más votados en la mesa. "El Jabalí", una bomba que explota en sabores. Picadillo de Jabalí y Queso DO Cabrales. El Cabrales (muy bueno en calidad) le va estupendamente al picadillo. No dejes de probarlo.

Mención especial merece el cahopo "A Cañada" .Filetes de lomos de lenguadina rellenos de salmón ahumado, queso brie, cebolla caramelizada recubierto de setas y boletus. Sí, un cahopo de pescado que sorprende, muy sutil y sorprendente. Una excelente opción para los que no quieren carne de ternera y es bastante ligero. Fue el único que logramos acabar completo.

Y el ganador de la noche: "Euskaldún". Morcilla de Beasaín , Queso Idiazábal y piquillos caramelizados. Ya sabemos lo complicado que es trabajar en la cocina con esta morcilla, por lo que tiene aún más mérito. Destacar que todos ellos son con carne de ternera DO y van acompañados de patatas fritas y pimientos.

Tras este festín de cachopos en Sidería A Cañada puedes disfrutar también del pulpo à feira, galardonado como el mejor de Madrid por la Real Cofradía de amigos del Pulpo Gallego. Y por supuesto, de la mejor sidra asturiana, la fabada, los quesos...



No hay excusa, la cuestión es si te atreves.

Nota: El día 17 de Septiembre, abrirán una nueva Sidrería en Lavapiés, en la C/Ave María 17.