

Cocina fusión: Una sidrería crea, en honor a San Isidro, el primer Cachopo de gallinejas y entresijos

BY REDACCIÓN · 14 DE MAYO DE 2015

Cocina fusión: Una sidrería crea, en honor de San Isidro, el primer Cachopo de gallinejas y entresijos.

El cachopo es un plato muy típico de la cocina asturiana consistente en un filete de ternera de grandes dimensiones con distintos rellenos y empanado, mientras que las gallinejas y entresijos típicos de fechas como San Isidro son unas grandes desconocidas en Asturias.



La sidrería que ha diseñado el plato fue galardonada como Embajadores de la Gastronomía Asturiana en Madrid 2015 por el Excmo. Ayuntamiento de Oviedo.

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.

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.