



Ebook Cocino con chefs

Comunidad
de Madrid



by Celeste de la Banda



Comunidad
de Madrid

— ÍNDICE —

1. Callos a la madrileña
2. Cocido madrileño
3. Cordero en breve
4. Judiones de Rascafría
5. Migas alcalaínas
6. Olla del segador



PROYECTO COCINO CON CHEFS

PROYECTO COCINO CON CHEFS DE LA COMUNIDAD DE MADRID

Cocino con Chefs de la Comunidad de Madrid es un proyecto gastronómico y cultural que nace con el objetivo de poner en valor el territorio, los productos, los productores y el talento culinario de la Comunidad de Madrid, acercando al lector a las historias, las personas y el trabajo que hay detrás de cada plato.

El proyecto se construye a partir de distintas zonas gastronómicas de la Comunidad de Madrid, entendidas como lugares donde el producto, el paisaje y la cocina forman parte de una misma identidad.

En cada una de estas zonas se selecciona un producto representativo, su entorno, una receta vinculada al territorio, un restaurante y un chef que trabajan y dan vida a ese paisaje gastronómico. A partir de ese encuentro se crea una receta que sirve como hilo conductor para contar la historia gastronómica, cultural y humana de cada lugar.

M PRODUCTO CERTIFICADO

M Producto Certificado es el sello de garantía de la Comunidad de Madrid que identifica productos agroalimentarios elaborados o producidos en la región con estándares de calidad diferenciada.

Esta marca pone en valor el trabajo de productores, elaboradores y empresas que apuestan por el producto de proximidad, la trazabilidad, el origen y el saber hacer gastronómico madrileño.

A través de este distintivo, la Comunidad de Madrid impulsa y da visibilidad a un sector que une tradición, innovación y territorio, acercando al consumidor alimentos que representan la identidad y riqueza gastronómica de la región.



CALLOS A LA MADRILEÑA



Los callos a la madrileña del restaurante Lutín representan la cocina tradicional de la Comunidad de Madrid, elaborada con productos de cercanía y calidad certificada. Destacan ingredientes de la Sierra de Guadarrama y otros amparados por M Producto Certificado, junto con el uso de aceite de oliva virgen extra DOP Aceite de Madrid, poniendo en valor la autenticidad y el origen de la gastronomía local.

Ingredientes para 4

- 1 kg callos de la Sierra de Guadarrama
- 0,5 kg morros y patas de la Sierra de Guadarrama
- 1 cebolla con clavos
- 25 g jamón picado
- 3 dientes de ajo fino de Chinchón
- 2 chorizos rojos frescos
- 2 morcillas de cebolla fresca
- 2 guindillas cayena
- 1 cucharada de pimentón
- 2 hojas de laurel
- 3 cucharadas de tomate frito
- 1 poco de sal y de pimienta
- 100 ml de coñac
- 1 poco de aceite de oliva virgen extra DOP Aceite de Madrid

Elaboración

1. Poner los callos junto con la cebolla con clavos y las guindillas en la olla a presión.
2. Cubrir con agua y cocer durante 55 minutos.
3. Poner en una olla los chorizos, las morcillas, la cebolla triturada, los taquitos de jamón y las hojas de laurel.
4. Pochar todos los ingredientes hasta que estén listos.
5. Añadir el tomate frito, la sal, la pimienta y el pimentón.
6. Flambear con el coñac al final de la elaboración.
7. Incorporar el caldo de los callos al sofrito una vez cocidos.
8. Añadir los callos al final.
9. Cocer todo junto durante 20 minutos.
10. Para brindar, una copa de tinto DOP Vinos de Madrid y listo.

COCIDO MADRILEÑO



La Taberna La Bola es un restaurante histórico de Madrid situado en el barrio de los Austrias, con origen en 1802. Está especializado en el cocido madrileño, que elabora de forma tradicional en pucheros de barro individuales y cocción lenta sobre carbón de encina, servido en vuelcos. Mantiene una receta fiel a la tradición y al uso de productos de la Comunidad de Madrid.

Ingredientes para 4

- 100 g de morcillo con IGP Carne de la Sierra de Guadarrama
- 150 g de garbanzos
- 50 g de gallina
- 50 g de jamón
- 1 patata
- 50 g de tocino
- 30 g de chorizo
- 350 ml de agua

Elaboración

1. Poner los garbanzos en remojo la noche anterior.
2. En un puchero de barro, hecho a mano, se introduce el codillo de jamón, la carne de morcillo, el tocino, el chorizo, la gallina y los garbanzos.
3. Añadir agua y poner todo a fuego lento de carbón de encina durante seis horas.
4. Una hora antes de terminar la cocción, añadir las patatas y sal.
5. Cocer y rehogar la verdura con aceite y ajo.
6. Cocer los fideos con un trozo de chorizo.
7. Los garbanzos se sirven junto con un plato de guindillas en vinagre, cebolletas y un cuenco de tomate frito con comino.
8. Brindamos con un vino DOP Vinos de Madrid.

CORDERO EN BREVE



Esta receta de Casa del Pregonero representa la cocina tradicional local elaborada con productos de la Comunidad de Madrid. Destaca el uso de cordero y otros ingredientes con sellos de calidad como DOP Aceite de Madrid, Ajo Fino de Chinchón, DOP Vinos de Madrid y M Producto Certificado, que aseguran su origen, calidad y autenticidad.

Ingredientes para 2

- 1 kilo y medio de pata de cordero, recental o lechal, deshuesada
- 1 cabeza de ajo fino de Chinchón
- 3 cucharadas de vinagre
- 1 poco de perejil
- 1 vaso de vino blanco DOP Vinos de Madrid
- 1 pizca de sal
- Cantidad suficiente de aceite de oliva virgen extra DOP Aceite de Madrid
- 1 manojo de espárragos
- 1 manojo de ajetes tiernos

Elaboración

1. Deshuesar el cordero, partir en trozos pequeños y salar al gusto.
2. Cubrir el fondo de una caldereta con aceite de oliva virgen extra y freír el cordero, junto con los ajos, sin pelar y con un pequeño corte, reservando algunos ajos crudos.
3. Añadir una cebolla durante el sofrito.
4. Incorporar el vino blanco y el vinagre a la caldereta del cordero y dejar reducir.
5. Machacar en un mortero los ajos reservados con el perejil.
6. Verter la mezcla en la caldereta sobre el cordero ya frito.
7. Cocinar a fuego lento hasta que el caldo se consuma.
8. Cortar los espárragos, los ajetes y pochar en aceite de oliva virgen extra.
9. Emplatarse el cordero y las verduras como guarnición.
10. Servir con una copa de blanco DOP Vinos de Madrid y listo.

JUDIONES DE RASCAFRÍA



La receta de judiones se elabora en Casa Juanito, en Rascafría, en la Sierra Norte de la Comunidad de Madrid. Se prepara con judiones de la zona, de cultivo tradicional y local, junto con otros ingredientes de proximidad. Algunos productos cuentan con el sello M Producto Certificado, que garantiza su origen y calidad en la Comunidad de Madrid.

Ingredientes para 10

- 1,5 kg de judiones de la Sierra Norte de Madrid
- 1/3 de cebolla (o 1 pequeña)
- 1 puñadito pequeño de pimienta negra en grano
- 2–3 hojas de laurel
- 2–3 dientes de ajo fino de Chinchón
- ½ vaso de aceite DOP Aceite de Madrid
- ½ puñado de sal (ajustar al final)
- ½ ristra de chorizo (o 1 chorizo grande aprox.)
- 1,5 cucharadas de pimentón
- ⅓ pieza de careta de cerdo

Elaboración

1. Poner los judiones en un bol junto con la cebolla, el laurel, los ajos y la pimienta en grano, y dejarlos en remojo durante 12 horas, sin fuego.
2. Transcurrido ese tiempo, llevar todo a una olla con la misma agua del remojo.
3. Añadir el chorizo, la careta, el pimentón y el aceite.
4. Cocer a fuego lento durante aproximadamente 4 horas.
5. Incorporar la sal al final de la cocción.
6. Dejar cocinar 30 minutos más para que se integren bien los sabores.
7. Servir con un vino de DOP Vinos de Madrid.



MIGAS ALCALAÍNAS



Esta receta de migas alcalaínas se elabora en La Hostería del Estudiante, en el casco histórico de Alcalá de Henares, un restaurante ubicado en un emblemático edificio del siglo XVI que reinterpreta la cocina tradicional del Siglo de Oro con un enfoque actual. El chef Luis Carlos García lidera una propuesta gastronómica que combina historia y vanguardia, destacando el producto local y la riqueza culinaria madrileña.

Ingredientes para 6

- 1 ud de pan candeal
- 200 ml de aceite de oliva DOP Aceite de Madrid
- 1/2 cabeza de ajo fino de Chinchón
- 300 g de chorizo
- 300 g de panceta adobada
- 300 g de morcilla
- 3 g de pimentón
- 5 g de orégano
- 1 ud de huevo por ración
- 4 ud de uvas por ración
- 3 ud de aceitunas de Campo Real por ración
- c/s de queso de Campo Real

Elaboración

1. Picar el pan en dados y remojar con un poco de agua y dejar asentar un poco, a ser posible desde el día anterior
2. Machacar los ajos con una espalmadera y picar el chorizo y la panceta en dados, rehogar primero el ajo, cuando empiece a dorarse, añadir la panceta y por último el chorizo.
3. Cuando empiece a dorarse todo añadir el pimentón.
4. Añadir el pan, remover bien y dejar a fuego muy flojo, sin dejar de mover hasta que las migas queden sueltas. Aproximadamente una hora.
5. Al final añadir el orégano.
6. Freír el huevo.
7. En un plato de sopón poner las migas con un huevo encima y alrededor las guarniciones.
8. Servir con una copa de tinto DOP Vinos de Madrid.

OLLA DEL SEGADOR



La Hostería de las Monjas, en Navalcarnero, está ubicada en un edificio histórico del siglo XVI y ofrece cocina tradicional madrileña con productos de proximidad. Destaca la olla del segador, un guiso de cocción lenta con garbanzos, arroz, carnes, embutidos y hierbabuena, representativo de la cocina de aprovechamiento de la zona.

Ingredientes para 6

- 500 g de garbanzos de Navalcarnero, remojados 12 horas
- 100 g de arroz (preferiblemente redondo o tipo bomba)
- 200 g de morcillo de ternera IGP Carne de la Sierra de Guadarrama
- 200 g de falda de ternera IGP Carne de la Sierra de Guadarrama
- 150 g de tocino ibérico
- 1 hueso de jamón
- 1 hueso salado de espinazo de cerdo
- 1 hueso de rodilla de vaca
- 2 chorizos frescos
- 2 morcillas de cebolla o arroz
- 2 ramitas de hierbabuena fresca
- Unas hebras de azafrán o pimentón (opcional)
- Sal al gusto
- Agua (cantidad necesaria para la cocción)

Elaboración

1. En una olla grande, poner a cocer todos los ingredientes, menos el arroz, en abundante agua fría. Cuando comience a hervir, retirar la espuma que sube a la superficie con una espumadera.
2. Una vez el caldo esté limpio, añadir los garbanzos previamente remojados y escurridos. Cocer a fuego lento durante 2 a 3 horas en olla tradicional o unos 40-50 minutos en olla exprés.
3. Unos 20 minutos antes de finalizar la cocción, incorporar el arroz y volver a cocer 20 minutos más.
4. Cuando el arroz esté en su punto, apagar el fuego y dejar reposar unos minutos antes de servir.
5. Volcar la olla en una fuente.
6. Servir en un plato con todas las carnes y decorar con una hoja de hierbabuena.
7. Brindar con una copa de tinto DOP Vinos de Madrid.



PERFIL DE LA CHEF

Celeste de la Banda

La primera vez que cociné para otras personas era muy pequeña, quizá tenía 8 años y vivía en Formentera, en El Faro de La Mola. Cada domingo preparaba sándwiches vegetales que vendía a los “guiris” en el Mercadillo de La Mola.



Formación

Mi formación y profesión, desde hace más de 20 años, está relacionada con el sector digital, siendo mi último puesto directivo en ventas y marketing en una multinacional líder mundial.

El sector gastronómico me viene de casa y además me he formado en la Escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.

Profesión

En la actualidad, me dedico a la comunicación gastronómica, gracias a mis redes sociales, web y otros medios en los que colaboro.

Realizo campañas digitales para marcas, participo en eventos como jurado, chef o presentadora.

He sido colaboradora en radio, diferentes medios digitales y directora comercial para España en MasterChef World.

Medios

@celestedelabanda

@viajacomebebe

<https://elblogdeceleste.com/>