

Días de Cuaresma en Madrid: entre el potaje de vigilia y la torrija

Por [Evasión](#) | 12:48 - 25/02/2018

0 comentarios

Compartir 1

Tweet

G+



Enlaces relacionados

Domingos de cocido y siesta para combatir la ola de frío en el hotel Indigo Madrid

Por si no lo sabía, es tiempo de Cuaresma. Desde el pasado miércoles de Ceniza y hasta el próximo domingo de Resurrección, quedan unos cuantos días en donde la Iglesia cristiana preceptúa una época de ayuno y penitencia -y no se puede comer carne- en memoria de los cuarenta que

ayunó Jesús en el desierto. Sin embargo, para los amantes del buen comer es una buena oportunidad para disfrutar de platos típicos de esta época como el bacalao, los potajes y las torrijas. A continuación puede encontrar una selección de varios establecimientos donde disfrutar de las recetas típicas de este tiempo.

Muñagorri (Calle de Padilla, 56)

Uno de los postres más emblemáticos de este restaurante (y que no pueden eliminar de la carta a petición de los clientes) es la torrija templada con helado de vainilla, aunque tienen muchos más platos de Cuaresma, como sopa de pescado tradicional (con rape y merluza),

elEconomista	EcoDiario	Ecoteuve	Motor	Evasión
--------------	-----------	----------	-------	---------

NOTICIAS MÁS LEIDAS

1. Un menú a precio de rey para celebrar los 90 años de Paradores
2. Días de Cuaresma en Madrid: entre el potaje de vigilia y la torrija
3. Las Aldeas Históricas de Portugal, un destino 'Biosphere' junto a la ...
4. Las zonas VIP de ARCOMadrid, el diseño al servicio de los negocios
5. El Camino de Santiago, en riesgo de morir de éxito frente al recorrido ...

[Más noticias](#)

ÚLTIMAS NOTICIAS

1. Días de Cuaresma en Madrid: entre el potaje de vigilia y la ...
2. Un menú a precio de rey para celebrar los 90 años de ...
3. Hombres G, Rosendo, Love of Lesbian actuarán en las fiestas ...
4. Sopitas de Arnedo, "Delantal de oro" por manita rellena de ...
5. Las zonas VIP de ARCOMadrid, el diseño al servicio de los ...

[Más noticias](#)

Donde Marian (Torpedero Tucumán, 32)

Tras más de dos décadas siguen siendo fieles a un estilo clásico de la gastronomía del norte. Apuestan por verduras (las suyas son ecológicas y llegan de Navarra) y el pescado (de Pescaderías Coruñesas), por lo que hay un sinfín de opciones, como borrajas o bacalao encebollado.

Bacira (Calle Castillo, 16)

Un restaurante donde Asia y el Mediterráneo se dan la mano a través de una apetecible oferta en la que hay fusión hasta en los postres, como por ejemplo en su deliciosa torrija, que llegó como sugerencia una Cuaresma y lleva 3 años en carta. Si aún no la has probado, es el momento perfecto para hacerlo, porque en estas fechas las torrijas apetecen más que nunca □ Torrija caramelizada con sopa de vainilla y lemon grass con helado de canela

Mesón de Fuencarral

Un clásico entre los clásicos (acaba de cumplir su 85 aniversario) se mantiene fiel a su postre de Cuaresma, que sirven en cualquier época del año: la leche frita. Además de este, también se pueden encontrar otro producto imprescindible de este tiempo: taco de bacalao a la parrilla con panadera.

Desenaja (Paseo de la Habana, 84)

Iván Sáez es un enamorado del producto, que siempre mima y transforma en platos irresistibles a través del recetario tradicional y de sus acertados toques de autor. Propone un atractivo menú para los viernes a base de potaje de vigilia y bacalao confitado con purrusalda ahumada y pil pil.

La Malaje (Relatores, 20)

Este acogedor espacio lleva 2 años conquistando paladares tanto con su informal y tentadora carta de barra como con los platos más elaborados que se sirven en el restaurante. En Semana Santa y durante estos cuarenta días previos tendrán: pavía de bacalao, ensalada de naranja con bacalao, albóndigas de bacalao con tomate, guiso de garbanzos, ventresca de bacalao y cáscara de naranja.

Los Galayos (Botoneras, 5)

Este restaurante centenario es la parada perfecta para quienes siguen las procesiones o pasean por el centro de la ciudad ya que se encuentra en la Plaza Mayor. En su carta destacan los viernes de Vigilia: potaje de vigilia, brandada de bacalao gratinada con sus tostas, delicias de bacalao en tempura con cordón de salsa vizcaína, Lomo de bacalao al horno con ali-oli gratinado y pimientos del piquillo salteados y torrija abizcochada con Pedro Ximenez