



Prev —

— Next

RESTAURANTE CASA HORTENSIA

Calle Farmacia 2, planta 2 / T 91 539 00 90 / casahortensia.com



LA MIMADORA DE FABADAS –Como si de un bebé se tratase, la fabada también necesita mimos para seducir paladares y llenar estómagos.–

Así lo piensa la dueña de Casa Hortensia, un restaurante al que solo le falta el mar para que uno se sienta en Asturias, ya que está en pleno centro de Madrid, en el mismo edificio del Centro Asturiano. Tal y como le enseñó hace treinta años la señora Hortensia, Adela Besteiro comienza cada día a las ocho de la mañana a preparar unas doscientas fabadas y durante cuatro horas y media las cuida como si fueran sus hijas. Para ello, las espuma y las acuna en grandes ollas como si fueran niñas pequeñas para que no se rompan ni se deshagan. Les echa agua

fría poco a poco y no las remueve con una cuchara, sino que deja que se vayan asentando hasta que estén listas para servir. Pese a hacer la mejor fabada de todo Madrid, ni ella es asturiana, dado que nació en Galicia, y ni siquiera lo es su maestra, la señora Hortensia, que era originaria de Talavera de la Reina y estuvo cocinando esta receta durante cuarenta años. Este paraíso asturiano situado en la capital necesita entre 15.000 y 17.000 kilos de judías al año, que son mimadas hasta llegar al plato.



El maridaje auténtico

Fabada asturiana + Viña Pomal Reserva

Localización

