25/09/2024

ECONOMIST&JURIST

Ana Sánchez Blázquez
Redacción E&J

# Los mejores seis restaurantes de cocido tradicional en Madrid, según los usuarios

La llegada del fresquito a Madrid pide a gritos platos calentitos de cuchara. Ya empieza la temporada de sopas, lentejas y del plato estrella de la capital: el cocido madrileño.

Aunque se ha convertido en uno de los platos tradicionales del país, en Madrid es donde mejor se prepara, y se come, un buen cocido al estilo de aquí. En el centro, y sobre todo en invierno, podrás encontrar cualquier restaurante con un cocido hecho de maravilla, incluso lo verás incluido en los menús del día a precios muy bajos.

Existe reversionado de todas las maneras posibles, con recetas y técnicas vanguardistas, pero el auténtico es el que lleva sopa, garbanzos y una buena carne. Y según marca la tradición, es en ese orden como se debe consumir, aunque muchos lo prefieren a dos vuelcos. Lo que está claro es que aquí nos gusta que el cocido sea contundente y tenga de todo.

Os traemos los cocidos tradicionales mejor valorados de toda la capital, para que te pegues un buen

homenaje a sopa y garbanzos:

(Imagen: M

...

SUSCRÍBETE > para una conversión completa a PDF |