



GASTRO

La Croqueta, como la cocina de mamá

14 noviembre 2014

0 Comentarios

Una de las tapas que nunca falta en una carta de restaurante o taberna es la croqueta, que admite infinidad de variantes, desde las clásicas hasta las más innovadoras. Bien lo supieron Antonio y Tatiana, un joven matrimonio que apostó por crear un espacio donde el comensal se sintiera como en casa, donde la primera pregunta al sentarse a la mesa fuera: “¿Qué comemos hoy?”. [Política Cookies](#) [Idobés de nacimiento y madrileño de adopción](#), quiso rendir un homenaje a la cocina de su madre, doña Josefina, cuya receta original sirvió de inspiración para elaborar croquetas jugosas y de textura cremosa, hechas en casa y con mucho mimo, como las haría su madre. Con el impulso de Tatiana, su mujer, emprendió un proyecto de restauración con una idea clara: acercar la comida casera a los que tengan su casa lejos y cocinar como lo haría una madre.



Descubre nuestro último número



RECIBE NUESTRA



Las croquetas de doña Josefina tenían mucha fama entre sus familiares y amigos de Doña Mencía (Córdoba) y partiendo de su receta original, Antonio y su equipo han diseñado para **La Croqueta** (Fuente del Berro, 33) una variada carta de propuestas pensadas para compartir, donde las **croquetas son las principales protagonistas**. La carta se divide en grupos de variedades como las especiales, las *croquetas* de mamá Josefina o de sibarita; propuestas para compartir, como ensaladas y de picoteo; cinco opciones de hamburguesas de carne de buey 100% y postres, algunos también en versión croqueta.

Croquetas para todos los gustos



Algunas de las croquetas más originales son de tortilla de patatas, de rabo de toro al vino tinto; de morcilla de cebolla, manzana y piñones tostados; crocante de marisco, de bacalao ajoarriero, picantes de jalapeño verde y carne o mazorcas de pollo y piña al curry, y otras en versión fría como la de cerveza Guinness. Además, su **textura varía en**

NEWSLETTER

Y adelántate a los eventos y fiestas de Madrid.
Además ¡serás el primero en participar en
nuestros sorteos!

 Acepto la política de privacidad

Mercados de Madrid



Descúbrelos

**Contrata tu publicidad
web en hsm Madrid**



haz clic aquí

Entrevistas



Facebook

función del rebozado, como algunas hechas con maíz frito, crocante de chips o panko para las croquetas de marisco. Estas opciones van variando en función de las nuevas creaciones que salgan de la cocina-laboratorio, donde se admiten sugerencias y, las más exitosas, se sirven también fuera de carta. Los **postres también se “encroquetan”** y dan como resultado sugerencias como las de manzana al horno con canela, de chocolate y naranja o croquetas de peras al vino tinto y moras.





revista hsm
Me gusta 3303



revista hsm
1 h

RESTO-IN es la nueva forma de pedir comida a domicilio, ¿todavía no la conoces? <http://ow.ly/Egb5K> El domingo es perfecto para probarlo



RESTO-IN, la nueva forma de pedir comida a domicilio | Revista HSM

Ayer tuvimos el privilegio de poder disfrutar de una comida del

Plug-in social de Facebook

Plugin created by StressFree Sites

Tweets Seguir

 **Revista hsm** @revistahsm 1h

RESTO-IN es la nueva forma de pedir comida a domicilio, ¿todavía no la conoces? ow.ly/Egb8o El domingo es perfecto para probarlo

Abrir

 **Revista hsm** @revistahsm 4h

#FERIARTE este fin de semana está que arde ow.ly/EgbJ2 ow.ly/i/7A5DE



Twittear a @revistahsm



Además de las reinas de la casa, en La Croquetta también se **sirven otros platos de cocina casera**, como saquitos de rabo de toro al vino tinto, milhojas de foie y manzana al punto de Pedro Ximenez o pastel de merluza con salsa de café, además de algunos recuerdos de Córdoba, como el flamenquín de Doña Mencía, el salmorejo o las berenjenas a la miel de caña. Para quienes prefieran disfrutar de esta cocina casera en su propia casa, también se ofrece la **opción take away**.



Una decoración retro puesta al día

Para la decoración de La Croquetta, Antonio y Tatiana han contado con la ayuda de La

Casita de Margaux, un estudio de decoración dedicado al look industrial y vintage que ha creado una acogedora combinación de piezas que están marcando tendencia en diseño de interiores y de piezas artesanales de fabricación propia, como el logo del local hecho con hilos que preside la entrada.



La renovación del local está inspirada en un estilo alegre y colorista que nace del mobiliario antiguo francés, desde sillas de jardín y veladores, hasta un gran mural de papel pintado a mano, obra de Nathalie Lété, que tan solo produce 100 rollos al año, numerados y firmados por la diseñadora. La ausencia de mantel y las mesas de madera son un reflejo de su cocina, honesta, casera y natural.

HYPERLINK “<http://www.madeofstars.eu>” www.madeofstars.eu

T +34 933 28 55 20 / +34 645 009 963

cristina.barbero@madeofstars.eu