GASTRONOMÍA

El mejor cocido madrileño llega a Leitariegos

Héctor y Pepe Cosmen reciben en su restaurante del puerto asturiano al dueño de La Cruz Blanca de Vallecas

PAZ ÁLVAREZ
MADRID

Es el techo del paraíso. Abierto tres meses antes de que estallara la pandemia, el restaurante Leitariegos, ubicado en el mismo puerto de Leitariegos, el pueblo más alto de Asturias, a 35 kilómetros de Cangas del Narcea, es la iniciativa de dos jóvenes emprendedores, Héctor y Pepe Cosmen, que pretenden ofrecer un espacio cálido y hogareño a pie de la estación de esquí Invernal Valle Laciana-Leitariegos, además de impulsar la zona como destino turístico; no en vano es uno de los puntos preferidos por los curiosos que acuden a la zona para ver a los osos.

Se trata de una nueva generación de hosteleros, herederos del saber hacer de su tío, Antonio Cosmen, propietario de La Cruz Blanca de Vallecas, donde se sirve uno de los mejores cocidos de Madrid.

Precisamente, a partir de este fin de semana y hasta el 28 de noviembre, el restaurante Leitariegos acogerá las jornadas del cocido madrileño, con el autor del afamado plato como cocinero invitado.

Uno de sus platos estrella es el pote asturiano, que quedó en el segundo puesto en la tercera edición del concurso de pote asturiano. Una de las recetas más emblemáticas del recetario astur, eclipsada por el brillo y reconocimiento de la fabada.

Aquí lo sirven con un producto de extrema calidad, con berzas y patatas, a las que añaden un puñado de fabes y un excelente compango (12 euros). Lo mismo le sucede a los platos de cuchara, donde tampoco faltan la fabada (14 euros) o las verdinas con bacalao y gambas (16 euros).

Pero antes, como entrantes, otra de las especialidades de la casa son los embutidos, que se pueden tomar por separado o en un surtido (20 euros), y donde destaca una excelente cecina prémium (17 euros). También sobresalen unas anchoas del Cantábrico con aceite de oliva (19 euros), las croquetas de carne que hacía la bisabuela de los Cosmen (12 euros) o los callos a la madrileña (14 euros). Entre las carnes, el lomo de vaca a la brasa (38 euros para dos personas) o el codillo de cerdo asado (12 euros).

De postre, la clásica tarta de la abuela (4 euros). Breve carta de vinos clásicos.

Restaurante Leitariegos: puerto de Leitariegos (Asturias). Tel. 985 056 201. www.restauranteleitariegos.com.

Vista del restaurante Leitariegos. Debajo, Pepe y Héctor Cosmen.

Verdinas con bogavante.

Tabla de embutidos.

Pote asturiano.

Codillo de cerdo asado.

Fabada asturiana.

Lomo de vaca a la brasa.

Con sentidos

► **Singular.** Bollinger estrena en el mercado una singular edición limitada: B13, que refleja el duro invierno que la región de Champagne atravesó durante el año 2013 y cuyas heladas produjeron una vendimia especialmente tardía. El resultado es un champán elaborado con pinot noir, con una crianza de siete años sobre lías, que ensalza el carácter del terruño. Su ensamblaje consta de solo cinco crus: el 92% de ellos grands crus y el 8% de premiers crus. Presenta reflejos dorados, en nariz desprende matices de fruta madura y en boca es persistente con notas salinas. Precio: 130 euros.

► **La pérdida.** La historia de la humanidad está llena de cosas perdidas, relegadas en ocasiones al olvido, o destruidas por el hombre o la erosión de los días. En *Inventario de algunas cosas perdidas* (Acantilado, 22 euros), Judith Schalansky realiza un catálogo sobre animales y objetos desaparecidos, reales o imaginarios, a través de relatos rociados de literatura, como el Palacio de la República de Berlín, el esqueleto de un unicornio o el tigre del Caspio. Un texto que obliga a una reflexión sobre el significado de la pérdida.

► **Como en la plaza gallega.** Del mercado online a la tienda física. Una demanda atendida. O Percebeiro, empresa especialista en marisco y pescado gallego, fundada en 2001 en el puerto de Marín (Pontevedra) por Manuel Otero, y una de las pioneras en la venta online de producto fresco, acaba de abrir su primera pescadería de venta al público en Madrid, en uno de los mercados de referencia en la capital como es el de Chamartín, donde ofrece una selección de los mejores mariscos y pescados de las rías gallegas.

► **Especias para 2021.** La firma Just Spices acaba de lanzar el Calendario grande de Adviento con especias de 2021. Un cofre para amenizar el mes de diciembre, con diferentes especias para platos de pescado, carne o verduras. En una de las puertas se esconde un cupón descuento sorpresa que incluye un valor de hasta 50 euros. Lleva incorporado un recetario para elaborar platos con sazonador para patatas asadas, salmón, pasta con ajo y aceite, chili con carne y hasta toppings de aguacate. Precio: 99 euros. www.justspices.es.