



#### Taberna Pedraza. La succulencia en el ADN

"Dar cera, pulir cera". Es una frase de la película 'Karate Kid' (John G. Avildsen, 1984) que casi se ha convertido en un dicho popular por la moraleja que encierra: la destreza en cierta tarea sólo llega tras practicar, practicar y practicar. Es algo de lo que el matrimonio formado por Santiago Pedraza y Carmen Carro se dio cuenta cuando pusieron en marcha Taberna Pedraza, en Madrid. Todos los establecimientos que habían visitado durante años, como amantes del buen comer, habían forjado un paladar que, combinado con el talento, sólo podía tener a la succulencia como resultado.

Con una carrera profesional que había estado ligada al mundo del turismo, Carro se formó en hostelería y se metió en harinas, con Santiago al frente de las tareas de gestión. Lo que nació como un pequeño local, ahora se alza como buque insignia de un prometedor proyecto gastronómico, en cuyo paraguas también se encuentra una casa en la que sólo se sirve cocido madrileño para comer. En él se siguen sirviendo los bocados que lo condujeron al éxito a los pocos meses de su nacimiento. Por ejemplo, una tortilla al estilo de Betanzos (poco cuajada), que ya se ha despachado por decenas de miles, y una increíble quesada pasiega.

Estos platos forman parte de un ADN que, para Pedraza, define a la perfección el proyecto que comparte junto a su mujer: "El de la taberna no deja de ser un estilo de cocina, más que una decoración. Vinculamos el término a nuestra culinaria, aunque no a nuestra imagen. A nosotros nos gusta explicar que somos una taberna, pero con detalles cuidados hasta el extremo".

#### Taberna Pedraza. Succulence in their DNA

"Wax on, wax off." This line from the film Karate Kid (John G. Avildsen, 1984) has essentially become a popular saying because of the moral that it encompasses: a particular skill can only be achieved with practice, practice, practice. It is something that the couple Santiago Pedraza and Carmen Carro realised when they set up Taberna Pedraza in Madrid. As dedicated food lovers, all the establishments they had visited for years had forged their collective palate that, combined with talent, could only yield succulent results.

With a professional background linked to the world of tourism and Santiago dealing with the administrative side of things, Carro rolled up her sleeves and trained in the restaurant business. What started as a small establishment is now the flagship of a promising culinary project, which includes a restaurant that only serves traditional Madrid stew *cocido madrileño* at lunchtime. Taberna Pedraza still serves the dishes that propelled it to success within a few months of opening. For example, the Betanzos-style tortilla (quite runny on the inside), of which they have made tens of thousands, and an amazing *quesada pasiega* (a typical pudding from Cantabria)

These dishes are part of a DNA which, for Pedraza, perfectly describes the project that he shares with his wife: "The idea of the tavern refers more to a style of cooking than to a sort of décor. We link the term to the way we cook, but not to our image. We like to explain that we are a tavern, but with supreme attention paid to every detail."



#### Tortilla de Betanzos con huevos de gallina joven de corral

La tortilla de Betanzos (La Coruña), o tortilla al estilo de Betanzos, se caracteriza porque su interior muy poco cuajado, con el huevo prácticamente líquido.

250 g de patatas para freír, 4 huevos de gallinas jóvenes de corral de tamaño mediano, c.s. de sal, c.s. de aceite de oliva.

Pelar y cortar las patatas en dados de 3 cm. Freír a 180 °C hasta que adquieran una textura de patata frita, resultando algo blandas en su interior.

Por otro lado, en un bol, batir los huevos y añadir la sal y las patatas. Dejar reposar durante 20 segundos. Mientras tanto, en una sartén, añadir unas gotas de aceite y calentar a fuego medio-alto. Añadir la mezcla de las patatas y el huevo y mantener durante unos 30 segundos. Transcurrido este tiempo, bajar el fuego y empezar a dar vueltas a la tortilla, alrededor de 3 o 4, hasta que se selle, con sumo cuidado de que no quede seca por dentro.



#### Betanzos-style Tortilla with eggs from a young, free-range hen

Tortillas from Betanzos (La Coruña, Galicia, Spain), or Betanzos-style tortillas, are particular because they are very runny on the inside with the egg practically liquid.

250 g potatoes for frying, 4 medium eggs from a young, free-range hen, salt (as needed), olive oil (as needed).

Peel and cut the potatoes into 3 cm cubes. Fry at 180°C until they have the texture of chips and are a little soft inside.

Beat the eggs in a bowl, add salt and the potatoes. Leave to rest for 20 seconds. Heat a few drops of oil in a frying pan until medium hot. Pour in the potato and egg mixture and leave for about 30 seconds. Next, lower the temperature and start to turn the tortilla over. Do this 3 or 4 times until it is well sealed on the outside, taking care not to let the inside dry out.