



Convocatoria de prensa - 16/06/2021

Juan Pozuelo enseña a cocinar croquetas gourmet para celebrar el Día Mundial de la Tapa 2021 en Lavapiés



- **Jueves 17 de junio - 12:00 - ACYRE (C/ Huertas, 43).**
- **Día Mundial de la Tapa, del 17 al 20 de junio, Lavapiés.**
- **12 bares sirven su croqueta a 1€ hasta el domingo 20.**

Mañana se celebra el **Día Mundial de la Tapa 2021**. Con este motivo, el popular chef Juan Pozuelo imparte un showcooking de croquetas gourmet a las 12:00, en la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE - Huertas, 43). “La croqueta es una tapa imprescindible en cualquier bar o taberna y se merece un mayor reconocimiento”, apunta Juan Pozuelo. La croqueta protagoniza el Día Mundial de la Tapa 2021 en Lavapiés. Del jueves 17 al domingo 20, 12 bares y restaurantes del barrio madrileño sirven su propia croqueta al precio especial de un euro.

Croque-vanguardia

Durante su showcooking en ACYRE, Juan Pozuelo demostrará que la croqueta también pertenece a la alta cocina, entre la tradición y la vanguardia. La primera de sus cuatro recetas envuelve en pasta filo un jugoso lingote de caldo de cocido con guarnición. Empanada en pan de Panko, su ‘filocroqueta de caldo’ se sirve con salsa de tomate y cominos.

Su vegano ‘capuccino de croqueta’ combina la *gelée* templada de purrusalda con espuma de bechamel en corteza de pan frito. Los carnívoros lloran ante su ‘crujiente de pan y los avíos de su croqueta’: picada de costilla asada en oblea de pan rallado con puntos de bechamel y de salsa española. De postre, ‘tradicional de plátano y nueces’, croqueta dulce y vegana, con crema pastelera suave, plátano y nueces caramelizadas.

“La croqueta conquista a todo tipo de paladares por igual, carnívoros y veganos, tradicionales y modernos”, subraya Juan Pozuelo. El padrino de Tapapiés también reivindica “el lugar de privilegio que la croqueta se merece en la alta restauración”. Así, la selección del Día Mundial de la Tapa de Lavapiés abarca croquetas para todos los gustos, de sabores contundentes como el jamón ibérico y el lacón, a interpretaciones actuales más ligeras y vegetarianas.



Convocatoria de prensa - 16/06/2021



Cazuelita de croquetas de diversos sabores en el Día Mundial de la Tapa de Lavapiés. Su rebozado en panko (pan rallado japonés) le da mayor textura. NACHO ALBA.

Entre éstas últimas, destacan la croqueta melosa de El Económico (Argumosa, 9), elaborada con pesto casero de trufa, champiñones y aceitunas negras; y la 'croqueTina Turner' de chipirón de O Pazo de Lugo (Argumosa, 28), cuyo rebozado en pasta kataifi hace un guiño al peinado de la cantante norteamericana. La Lata de Cascorro (Embajadores, 1) apuesta por el punto justo de picante del jalapeño combinado con queso de cabra, en una croqueta de lo más cremosa.

La bechamel a fuego lento con picadillo de jamón da forma a una pieza deliciosa en El Automático (Argumosa, 17), freída en abundante aceite de oliva. La de Espronceda (Santa Isabel, 17) y Tugou (Plaza de Cascorro, 20) también versionan la clásica croqueta de jamón, acompañada de sus salsas caseras. Entre otras, tampoco faltan la de bacalao a la portuguesa con esencia colonial en Tostas & bacalao (Argumosa, 29), y la muy gallega de lacón con grelos en Portomarín (Valencia, 4). Cada establecimiento sirve la croqueta en sus propios días y horarios.

Lavapiés vuelve a ver la luz. "Nuestra hostelería empieza a recuperarse de la pandemia", señala María Esteban, Presidenta de la Asociación de Comerciantes EnLavapiés, organizadora del Día Mundial de la Tapa de Lavapiés. La crisis del COVID ha puesto en peligro la supervivencia de más del 30% de sus bares y restaurantes. Tras unos meses muy duros, el consumo se ha reactivado y algunos de sus hosteleros "ya se acercan a los niveles de facturación previos a la pandemia".

María Esteban lo tiene claro: "En Lavapiés también hacemos las mejores croquetas de Madrid". "Al hostelero le gusta porque es un tipo de tapa sencilla y versátil, que puede elaborarse con ingredientes y sabores muy distintos", concluye.



Convocatoria de prensa - 16/06/2021



Juan Pozuelo impartirá un *showcooking* de croquetas de alta cocina. Dcha., croquetas del Día Mundial de la Tapa de Lavapiés, de jamón (arriba) y cabrales. J. A. ROJO.

Tapas de la esperanza

Celebrado cada tercer jueves de junio desde 2018 en toda España, la tradición del Día Mundial de la Tapa también se consolida en Lavapiés. El año pasado una tapa fermentada durante el confinamiento por el cocinero y vecino Filip Strnad ayudó a reactivar su hostelería, duramente golpeada por la crisis. Ya en 2011 Tapapiés empezó a renovar el escaparate gastronómico de un barrio que llegó a figurar “entre los 10 mejores del mundo”. Quiere volver a serlo.

Más de 250 comercios, bares y restaurantes integran la Asociación de Comerciantes EnLavapiés. Fundada en 2005, trabaja para el desarrollo del barrio, así como para mejorar su convivencia, paz social y calidad de vida. Responsable de iniciativas como Tapapiés, CALLE y Artesana Week, su labor ha servido de ejemplo para la revitalización comercial de otros barrios madrileños.

Entrevistas y confirmación de asistencia:

Manuel Díaz, Jefe de Prensa.
619 54 60 44 / prensa@mdiaz.es

DESCARGA PRESS KIT: [FOTO](#) - [AUDIO](#)

