



Nota de prensa - 09/06/2022

## Lavapiés celebra el Día Mundial de la Tapa con croquetas exclusivas a un euro y un showcooking de Rebeca Hernández



- **Día Mundial de la Tapa - jueves 16 de junio.**
- **Showcooking (14:00) - Ecooo (Escuadra, 11).**
- **20 bares sirven su croqueta a 1€ hasta el 19.**

¡Lavapiés celebra el **Día Mundial de la Tapa!** Del jueves 16 al domingo 19 de junio, 20 bares y restaurantes del barrio madrileño sirven croquetas exclusivas a un euro, en homenaje a todo un icono de la cocina española y nuestro estilo de vida. Como pistoletazo de salida, la chef Rebeca Hernández reinventa la croqueta en un showcooking gourmet que conjuga la cocina ecológica y de km 0, la comida callejera oriental y el producto tradicional. La cita, el mismo Día Mundial de la Tapa (jueves 16 - 14:00) en la terraza del espacio 100% sostenible Ecooo ([Escuadra, 11](#)).

Veganas, exóticas, castizas... El increíble mundo de la croqueta nos abre sus puertas durante cuatro días: de calabaza, de peccorino y trufa, de salmorejo, de pollo al curry, de puerro y gorgonzola, de boletus y espinacas, de yuca y salmón, de pimientos de padrón, de chorizo, de morcilla y también, que no falte... de jamón!! “La croqueta es una tapa para todos los gustos, imprescindible en una barra porque combina muchos sabores y acompaña cualquier bebida”, explica Rebeca Hernández. Cada establecimiento sirve su croqueta en su propio horario.

“A través de la croqueta también viajamos a las cocinas de países lejanos”, apunta la madrina del Día Mundial de la Tapa. Por ejemplo, a los mercados de Noruega y las tradicionales ‘lojas’ del Portugal más profundo. Así, la cremosa croqueta de Tostas & bacalao (Argumosa, 29), ganador de la pasada edición de Tapapiés, fusiona el bacalao seco superior portugués con el toque nórdico del salmón ahumado, acompañado de puerro, nuez moscada y eneldo.

Para no quedarse corto, el centenario Café Barbieri (Ave María, 45) ha preparado un imbatible cuarteto de *croquitalianas bambinas* con productos de la vieja Italia: la primera de guanciale, chacina típica sin ahumar de careta o carrillos de cerdo; la segunda, de pistacho, guanciale y tomate seco; la tercera, de calabaza, peccorino y trufa; y de la cuarta solo desvelamos que se llama Caponata y es de lo más melosa... ¡¡Mamma Mía!!!



Nota de prensa - 09/06/2022



*Croquetas del Día Mundial de la Tapa 2021, firmadas por Juan Pozuelo. A la izda., 'tradicional de plátano y nueces', arriba 'filocroqueta de caldo' y abajo 'capuccino de croqueta'. ROJO.*

### Exóticas, veganas, sin gluten...

Entre las ecológicas, veganas y de Km 0, destacan la de Boletus Edulis de Viva Chapata (Ave María, 43), con leche de avena en vez de vaca y harina de garbanzo en lugar de huevo. Rica y pacífica. De boletus también es la croqueta artesana de López & López (Cabestreros, 4). Matilda Café (La Encomienda, 4) la prepara con puerros y espinacas aderezados de nuez moscada, ajito y perejil. Versión para celíacos con harina de arroz y leche sin lactosa.

Otros optan por recetas caseras de toda la vida, como la croqueta con chorizo picante de La Musa de Espronceda (Santa Isabel, 17) y la de jamón ibérico de El Jamón (Lavapiés, 47). El jamón tampoco falta en la deliciosa y atrevida croqueta de salmorejo cordobés de El Rincón Guay (Embajadores, 62). Tapioquería (La Fe, 1) lo combina con salmón ahumado en una croqueta de harina de yuca, rica en hidratos de carbono y apta para celíacos.

La Buga del Lobo (Argumosa, 11) recupera su croquetÓN con morcillÓN y cebolla caramelizada, tapa hispano-caribeña elegida como mejor maridaje con cerveza Estrella Damm el año pasado en Tapapiés. Taberna Filomena Social Club (Olivar, 54) hace un guiño a la cocina de la India tan presente en Lavapiés con una aromática croqueta de pollo al curry y otras especias. En honor a su nombre, Chulo (Embajadores, 24) se atreve con una croqueta de pimientos de padrón (unos pican y otros no), con bechamel ligera.



*Juan Pozuelo remata algunas croquetas del showcooking del año pasado, celebrado en la Asociación de Cocineros y Reposteros de Madrid (ACYRE). ROJO.*

### ¿Un rollito? ¿Un cohete? ¿Un tigre?

Fiel a su fama de transgresora desde el respeto a la tradición, Rebeca Hernández reinventa la croqueta en cinco sorprendentes versiones: dos de inspiración asiática, una ecológica y otras dos de raíz española. Así, de su pasión por la comida callejera oriental deviene una croqueta en crujiente rollito de primavera o neem de txangurro con toques cítricos. Su nigiri-croqueta aprovecha la grasa del jamón ibérico para aromatizar la clásica mojama de atún, toda una fusión de mar y montaña con envoltorio japonés.

Rebeca Hernández asegura que “podemos hacer una croqueta eco sin perder un ápice de sabor y textura, con producto de kilómetro cero y sostenible”. Su propuesta vegana emplea nata de lenteja, con tres maneras de boletus: en bechamel, en tropezón y en polvo deshidratado. “El veganismo ha venido para quedarse”, explica.

Para su calamar-croqueta tintada, primero limpia el calamar y lo corta en anillas. “Después lo relleno y lo frío como una croqueta normal”, continúa. El resultado, una brocheta o cohete de siete u ocho bocados “que da gusto comerla”. Por último, recupera la esencia de una receta “que se ha ido transformando con el tiempo en un mejillón relleno rebozado”. Su reinterpretación del ‘tigre’ lo separa por fases en sofrito, bechamel, jugo de mejillón y rebozado fino de panfrito.

Organizado por la Asociación de Comerciantes de Lavapiés, el Día Mundial de la Tapa también se consolida en uno de los barrios más cosmopolitas de España. Toda la información a partir del lunes 13 en [www.enlavapiés.com](http://www.enlavapiés.com). Síguenos en IG @en\_lavapiés y FB @EnLavapiés.



Nota de prensa - 09/06/2022



*Rebeca Hernández. DONNA SALAMA.*

## La madrina

Los grandes chefs cautivan antes de empezar a cocinar. En las distancias cortas su amor hacia la profesión trasciende cualquier etiqueta. El Día Mundial de la Tapa abre simbólicamente una nueva puerta en su trayectoria, tras cerrar un ciclo de 12 años como co-propietaria de la gastro-taberna La Berenjena en Madrid. Le han llovido las propuestas, pero prefiere tomárselo con calma antes de decidir su próximo proyecto. Mientras tanto, nos morimos de curiosidad.

“Abrí La Berenjena para seguir cocinando fuera de casa para mis amigos”, recuerda Rebeca Hernández, que ya mamó los fogones en su familia. Entre sus referentes, el maestro de maestros de la vanguardia Ferrán Adriá, además de Diego Guerrero, Martín Berasategui, Santi Santamaría y Jordi Cruz. Sin olvidar los 500 libros de su biblioteca gastronómica y los muchos rincones de comida callejera del mundo que ha recorrido. “Hay que cuidar la alta cocina porque es desarrollo cultural”, subraya.

Rebeca Hernández amplificó el éxito de su taberna ya como restaurante en La Berenjena de Chamberí, que abrió en 2016. En 2019 recibió el ilustre Sol de la Guía Repsol, que ha renovado cada año hasta su traspaso en 2022. Estudiante de audiovisuales y Filología Hispánica, lejos queda su exitoso paso por la segunda edición de Top Chef, que la dio a conocer al gran público. Del 24 al 25 de junio repite por tercer año como chef ejecutiva del festival Paraíso de música electrónica en la Complutense. Después, quién sabe... Quizás, un pequeño restaurante de autor donde volver a innovar desde el respeto a la tradición.



Nota de prensa - 09/06/2022



*Croquetas para todos los gustos en Lavapiés. ROJO.*

### Asociación Madrileña de Comerciantes y Empresarios de Lavapiés

Lavapiés vuelve a sumarse a las celebraciones por el Día Mundial de la Tapa, que cumple su décimo aniversario e integra bares y restaurantes de toda España. Miles de personas visitaron el barrio para degustar las croquetas de la pasada edición. Ya en 2020 una tapa fermentada durante el confinamiento por el cocinero y vecino Filip Strnad ayudó a reactivar su hostelería.

Más de 250 comercios, bares y restaurantes integran la Asociación de Comerciantes de Lavapiés. 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.

### Ecooo

Ecooo es el primer espacio 100% sostenible de Madrid. Sus cerca de 250 m2 de interior y terrazas han rehabilitado con criterios de bioclimática y eficiencia energética. Se ha construido con materiales ecológicos (desde el cemento a la pintura) y emplea sus propias fuentes de energía renovable: instalaciones fotovoltaicas y termo-solares para la electricidad y el agua caliente. Su aire acondicionado no emite gases tóxicos, ya que funciona con refrigeración evaporativa. Una caldera de biomasa calienta el espacio mediante un suelo radiante.

*Información, entrevistas y confirmación de asistencia:*

**Manuel Díaz**, Jefe de Prensa.  
619 54 60 44 / [prensa@mdiaz.es](mailto:prensa@mdiaz.es)



Manuel Díaz, Jefe de Prensa. 619 54 60 44  
[prensa@mdiaz.es](mailto:prensa@mdiaz.es) – [www.enlavapiés.com](http://www.enlavapiés.com)



Nota de prensa - 09/06/2022

MALOS TIEMPOS PARA SER UNA  
**DELICIOSA CROQUETA EN LAVAPIÉS...**  
DEL 16 AL 19 DE JUNIO 2022  
**CROQUETAS A 1 EURO**

BUSCA EN [WWW.ENLAVAPIES.COM](http://WWW.ENLAVAPIES.COM) LOS LOCALES PARTICIPANTES

DESCARGA PRESS KIT: [FOTO](#)





Nota de prensa - 09/06/2022



*De la freidora al plato, la croqueta cobra múltiples formas. Arriba, bodegón de las cuatro versiones exclusivas de Juan Pozuelo por el Día Mundial de la Tapa 2021. ROJO.*

