

# MADRID360

TODA LA OFERTA DE **OCIO** A TU ALREDEDOR

ABC NÚMERO 548 DEL 1 AL 8 DE ABRIL DE 2010



## Un siglo a pie de calle

**10 CINE** «Furia de titanes», «La niñera mágica y el Big Bang» y «Lourdes»  
**32 EN ESCENA** El Teatro Español abre «El balcón», de Jean Genet  
**38 MÚSICA** Tokio Hotel, Delafé y las Flores Azules, Corcobado, Sepultura...

«DOMINGO DE CINE»  
Gratis con



La pierna de lechazo escabecheda la bordan en Támara. Casa Lorenzo

Con el **Domingo de Resurrección**, el cordero es una de las carnes más deseadas

## Adiós a la abstinencia

**EMMA SUEIRO**

Sí, sí... me estoy saltando las reglas. Cuando esta crónica se publique, estaremos en vísperas de Viernes Santo, el día más importante en la religión católica para no faltar al prefecto de comer carne; es más, se trata del día crucial de la vigilia: huevo duro, pan de pascua y bacalao en salazón. Pero eso era antes... ¡Menudos potajes se sirven actualmente! El más alternativo, el que se ha creado con el alga *kombu* que vende y distribuye la empresa gallega Porto-Muñíos.

Pero dejemos este viernes para mantener una succulenta vigilia y démosle rienda suelta a las carnes. En concreto, a la de cordero, muy arraigado con la llegada del Domingo de Resurrección. Símbolo de mansedumbre en la iconografía tradicional, es el animal escogido con más frecuencia para los sacrificios religiosos. Es, desde tiempos inmemoriales, la especie de carne más vieja de los

animales domesticados, ya criado en el Medio Oriente hace unos 9.000 años. El cordero es el ejemplar juvenil, de menos de un año, de cualquier especie del género *Ovis*, en especial de *Ovis aries*, la oveja doméstica. De nuestras razas autóctonas, las más populares son la churra, la lacha, la merina, la aragonesa o la castellana. Y dependiendo de la edad que el animal tenga cuando es sacrificado, se denominará cordero lechal o lechazo, recental o

termasco, cordero pascual y, finalmente, carnero u ovino mayor.

El lechal es un cordero que ha sido alimentado exclusivamente de la leche materna. Se sacrifica con una media de 5 kilos a los 25 días de nacer. Su sabor es único y su textura, pura mantequilla. En cuanto al recental o termasco, cuya dieta se basa en leche materna, pasto y pienso y pasa a mejor vida con unos 15 kilos, es algo más recio. Del pascual, ya un cordero de edad, decir que es para paladares que gustan del sabor más pronunciado.

### Direcciones

Asador de Sacramenia. Ávila, 17. ☎ 91 571 56 26. Casa Pedro. Nuestra Señora de Valverde, 119. ☎ 91 358 40 89. El Mesón de Fuencarral. Ctra. de Colmenar Viejo, Km. 14,500. ☎ 91 734 10 19. Los Galayos. Botoneras, 5. ☎ 91 366 30 28. Támara. Casa Lorenzo. Avda. de América, 33. ☎ 91 415 51 76.

### Vamos a comer

De todos ellos, repasamos los lechales. Los asados en horno de leña del centenar restaurante Casa Pedro, o el del Mesón de Fuencarral; el lechazo churro del Asador de Sacramenia o el de los Galayos son increíbles, como única la pierna de lechazo escabecheda que bordan en Támara. Casa Lorenzo.