



## Aprende cómo comer y cocinar ostras

*Recientemente en Taberna Los Gallos hemos acogido una Masterclass de Cata de Ostras a cargo de Oysteronomy. La organización corrió a cargo de nuestra directora de eventos, Izaskun Albéniz, y a juzgar por las reacciones de los asistentes a cada cata, ¡podemos afirmar que fue todo un éxito! Además, a nosotros este evento nos ha sido de gran ayuda, pues de todos es sabido que en Taberna Los Gallos apostamos por la cocina de mercado con toques vanguardistas, y en ese sentido hemos aprendido nuevas técnicas que ya estamos implementando a la hora de servir nuestras ostras. Por ello, y ahora más que nunca, si buscas dónde comer las mejores ostras de Madrid, ¡este es tu sitio!*



### ¿Cuántos tipos de ostras existen en el mercado?

Los avances tecnológicos en cuanto a la crianza y adquisición de las ostras ha tenido como consecuencia la proliferación de diversas variedades. Actualmente, contamos con un amplio abanico de posibilidades, y prácticamente las podemos encontrar en todos los mares del mundo. Concretamente en nuestro país, las más cotizadas son las procedentes de Asturias y Francia, teniendo como diferencia fundamental que las primeras son planas y las segundas son rugosas. ¡Pasemos a explicar las diferencias entre ostra plana y ostra rugosa!

## Diferencias entre ostra plana y ostra rugosa

De entre las ostras criadas en España, una de las más sonadas es la **ostra gallega** (*Ostrea Edulis*). Esta variedad pertenece al grupo de las ostras planas, cuyas características al gusto son su menor salinidad, su redondeada textura, su carne más prieta y en definitiva su superior nivel gastronómico. Por otro lado, una de las ostras más demandadas a nivel mundial es la **ostra Gillardeau**, criada en ambientes muy específicos en cuanto a su nivel de sal, yodo y agua que tiene como resultado uno de los sabores más atractivos y sugerentes para los consumidores. Otra de las ostras planas más reconocidas es la **ostra belon**, cuya correcta crianza precisa de claridad y frescura en las aguas, y cuyo sabor aporta elegancia, textura y aroma a mar. Por otro lado, la **ostra plana holandesa** centra su atractivo en su pureza, es decir, es la variedad de ostra plana más reconocida por su depuración y poca contaminación de los ambientes en los que se cría.

Seguidamente, si hay alguna variedad de ostra que pueda presumir de un perfecto equilibrio entre matices salados y dulces, con el apropiado matiz yodado y una carnosidad sin igual, ¡esa es la **ostra fine de claire**! Tuvimos el placer de probar algunas de estas variedades en Taberna Los Gallos y verdaderamente quedamos impactados por la cantidad y calidad de matices que podemos percibir de cada ostra. Por último, las **ostras bretonas** destacan por su finura al criarse en estuarios de forma natural y no en centros de producción, por lo que se benefician de los movimientos de las mareas y de la dulzura de ríos y afluentes.



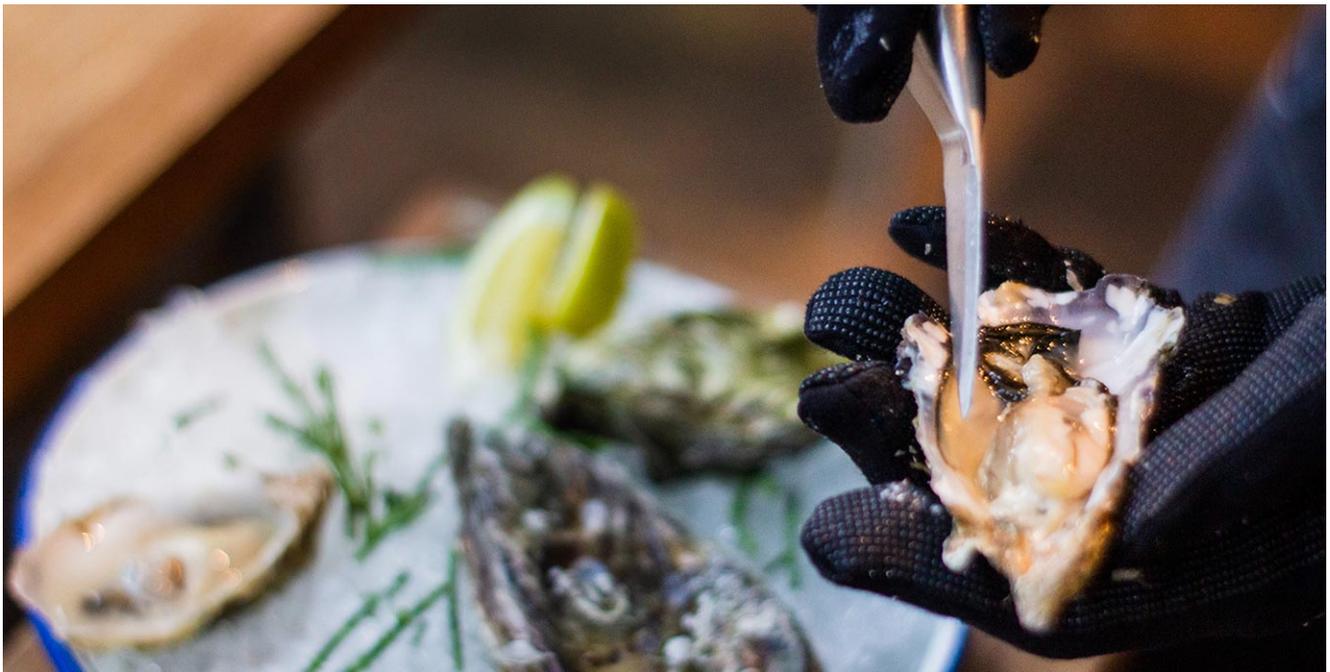
## Cómo abrir ostras fácilmente sin romperlas

Las ostras, además de un producto exquisito, las podemos disfrutar en cualquier época del año. Sin embargo, si queremos disfrutar de ellas en casa, debemos

tener ciertos conocimientos para abrir las ostras sin romperlas ni deteriorar la carne en el proceso. Para ello, es importante utilizar el utensilio apropiado –no cualquier cuchillo sirve– al igual que utilizar correctamente una servilleta o un trapo. Como pudimos comprobar durante el evento en Taberna Los Gallos, debemos introducir el cuchillo por la parte más estrecha para separar la concha plana y, tras ello, vaciar el agua antes de degustar la ostra.

### Cómo abrir ostras con abreostras

No es menos cierto que las ostras, si bien son un producto de primera calidad, no son especialmente fáciles de consumir si no conocemos la técnica básica. En este contexto, lo más aconsejable es saber cómo abrir las ostras con abreostras, por motivos obvios en cuanto a facilidad, rapidez y comodidad. Por el contrario, si no contamos en casa con un abridor de ostras, podemos recurrir a cocinarlas durante 2 minutos para conseguir que se desconchen con un firme golpe en la unión de las conchas. De igual modo, si queremos saber **cómo abrir ostras sin cuchillo**, lo mejor es proceder a su cocción.



## Recetas con ostras para los mejores paladares

Durante el evento en Taberna Los Gallos pudimos conocer diferentes formas de servir las ostras para combinar sabores y convertir cada degustación en toda una experiencia gastronómica, ¡a continuación os las contamos!

### El mejor aderezo para las ostras

Mango, esencia de rosas, vinagre de azahar, toques de limón, salsa de vino, mezcla de espinacas y perejil, etc. ¡Durante el evento pudimos probar muchos de estos aderezos que conseguían aportar a las ostras un sabor extraordinario! Sin embargo, es importante destacar que las ostras se han convertido en un producto de cocina de autor, en la que no hay recetas únicas sino que cada chef aporta su personalidad mediante diferentes aderezos a su gusto.

## ¿Con qué bebida acompañar las ostras?

En cuanto a las bebidas con las que podemos acompañar el consumo de ostras, encontramos un amplio abanico de posibilidad para combinar. Desde el vino blanco, verdejo, tinto, ¡o simplemente con agua! Del mismo modo que existen muchísimas formas de preparar las ostras: ostras a la plancha u ostras a la brasa, ostras al ajillo que gozan de gran predicamento en España, ostras a la marinera o incluso ostras gratinadas. También tienen un sabor espectacular las ostras con cítricos, como las ostras con limón, y por supuesto las ostras al horno cuyas recetas también ofrecen muchas posibilidades con las que aderezar.

## Cómo se deben comer las ostras según los mejores chefs de Madrid

Durante la **Masterclass de Ostras** que tuvimos en Taberna Los Gallos pudimos conocer escrupulosamente el correcto **protocolo para comer las ostras** de manera que consigamos explotar todo su potencial culinario. Como hemos explicado anteriormente, contar con las herramientas apropiadas en clave para poder abrirlas y evitar dañarnos, retirar el agua, combinar el sabor del molusco con otros ingredientes y en definitiva conseguir una experiencia satisfactoria en su consumo, consiguiendo explotar todo su potencial.

**A continuación os compartimos el vídeo de nuestra masterclass:**

## Los mejores sitios para comer ostras en Madrid

Evidentemente, si tenemos que aportar un sitio para comer ostras en Madrid tenemos que hablar de Taberna Los Gallos por dos motivos fundamentales: en primer lugar porque creemos que trabajar con género de calidad es fundamental para poder innovar con técnicas de cocina más vanguardistas, y eso después se nota en la experiencia del cliente. Y en segundo lugar porque tras este evento hemos aprendido nuevos procedimientos a la hora de preparar las ostras, ¡lo que nos convierte en uno de los mejores restaurantes de Madrid para comerlas!



## Restaurantes especializados para comer ostras en el Barrio de Salamanca

En este contexto, si afirmamos que sabemos cómo potenciar el consumo de ostras -por su calidad gastronómica- en nuestro restaurante, es porque sabemos que contamos con los conocimientos y los productos apropiados para poder ofrecer lo mejor a nuestros clientes. Sabéis que **nuestro restaurante está en Jorge Juan**; una ubicación cómoda y bien comunicada en el Barrio de Salamanca, por lo que trabajamos día a día en que **la carta de Taberna Los Gallos** esté siempre colmada de los mejores **platos de temporada**, ¡y las ostras son uno de ellos para nosotros!

## 2 comentarios en “Aprende cómo comer y cocinar ostras”

### Inma Porcar

16 junio 2021 a las 12:31

Muy bonita experiencia sensorial

Responder

## Los gallos

18 junio 2021 a las 09:42

¡Muchas gracias por tu comentario, Inma!

Responder

## Deja un comentario

Guarda mi nombre, correo electrónico y web en este navegador para la próxima vez que comente.

Publicar comentario





## Bienvenidos

Como decimos siempre, nosotros no estamos en el negocio de dar de comer a la gente. **Nosotros estamos en el negocio de "HACER FELIZ A LA GENTE"**.



## Horario

El horario de apertura del restaurante es de **lunes a domingo de 13 a 02:00h**. Nuestra cocina permanecerá abierta de **lunes a domingo en horario ininterrumpido de 13:00h a 00:00h**.

 CALLE PUIGCERDÁ 6

 914 31 06 47

# Reservas

Puedes realizar tu **reserva online** cómodamente a cualquier hora del día (incluso eligiendo la zona del restaurante que desees) o si lo prefieres, puedes llamarnos al **914 31 06 47** de **lunes a domingo** de **12:00 h. a 00:00h.** ininterrumpidamente.

TABERNA LOS GALLOS COPYRIGHT © 2020 | Política de privacidad | Política de cookies | Solicitar factura  
Página web desarrollada por EasyMode Marketing