

comprar en origen, operación que les permite poner precios competitivos. Y también es una manera de ofrecer productos garantizados, muchos de ellos con nombre y apellido, como la chistorra de Arbizu o el chorizo de León.

Un restaurante de barrio, diseñado y de estilo familiar, con mu-

con setas y patatas fritas
Postre: Tarta de queso con frambuesa
Precio medio: 25-30 €

cho *feeling* y ganas de hacerlo bien. Gastronómicamente, pura autenticidad. Siempre aceite de oliva y siempre limpio.

baza, sin que exóti
Así, des
los viernes
día a 12 y 1
chara toda
tas con foie
calopines e
acompañar
tas "de ver
mento o un

La Catedral de Navarra y Casa Gerardo lanzan su fabada

A. M. MADRID

Una feliz *joint-venture* entre dos grandes de la gastronomía. Marcos Morán, quinta generación del restaurante de Prendes (Asturias), y La Catedral de Navarra, empresa puntera en conservas vegetales, han unido fuerzas para llevar la fabada de los Morán a las casas. La receta permanece intacta: fabes frescas y compango (tocino, morcilla y chorizo) de un productor local. En casa sólo es necesario calentar el producto y servir, preferiblemente evitando el microondas. Cada trasco (340 gramos, 10 euros) equivale a una ración generosa.

De viaje con Lola:
la Ruta del Sur



EL ECONOMISTA -
02-05-2013