

Una Pizza de “Ropa Vieja” en Madrid

En el corazón de Madrid, en la Calle Luna 3, se encuentra La Rayua, un restaurante con más de un siglo y medio de historia que ha sabido reinventarse manteniendo su esencia.

Fundado en 1870, este emblemático lugar pertenece a la **familia Verdasco**, que durante generaciones ha perfeccionado el arte de preparar el tradicional cocido madrileño, un plato que simboliza la rica cultura culinaria de la capital española.





La Rayua no es solo un restaurante; es una institución que representa la gastronomía madrileña en su máxima expresión. **El restaurante**, originalmente inaugurado como La Bola por la matriarca de la familia, conocida como “La Rayua”, ha sabido mantener la tradición y el cariño en cada uno de sus platos.

El cocido madrileño by La Rayua

El cocido madrileño, preparado en pucheros de barro y cocido lentamente sobre **carbón de encina**, sigue siendo la estrella de la carta. Este meticuloso proceso de cocción, que conserva los sabores y texturas originales, ha sido transmitido de generación en generación.



El cocido madrileño

Sin embargo, La Rayua no se ha quedado anclada en el pasado. Consciente de las nuevas tendencias y gustos culinarios, el restaurante ha dado un paso audaz al introducir en su carta una innovadora fusión: la pizza de ropa vieja. Esta propuesta gastronómica es un claro ejemplo de cómo la cocina tradicional puede coexistir y enriquecerse con influencias contemporáneas.

La pizza de ropa vieja es una auténtica obra de arte culinaria que combina lo mejor de dos mundos: la robustez y sabor del cocido madrileño con la versatilidad y popularidad de la pizza italiana. En esta creación, la base de la pizza se cubre con salsa casera de tomate, sobre la cual se distribuye la carne del cocido madrileño, previamente desmenuzada, junto con mozzarella fundida.

El toque final lo aportan los garbanzos fritos, que se esparcen sobre la pizza, aportando una textura crujiente y un sabor que realza el conjunto.

Este plato es una clara muestra de la filosofía de La Rayua, que consiste en honrar sus raíces respetando las recetas tradicionales, al tiempo que se adaptan a las nuevas tendencias culinarias. La pizza de ropa vieja no solo es una delicia para el paladar, sino que también representa la cocina de aprovechamiento, un concepto cada vez más valorado en la gastronomía moderna.



Pizza de Ropa Vieja

La Rayua sigue siendo un referente para los amantes del buen

comer en Madrid. Al mantener la tradición en platos clásicos como el cocido, y al mismo tiempo, ampliar su propuesta gastronómica con alternativas innovadoras como la pizza de ropa vieja, el restaurante demuestra su compromiso con la excelencia y la innovación.

Esta dualidad entre lo clásico y lo moderno es lo que hace de La Rayua un lugar único, donde cada visita se convierte en una experiencia culinaria inolvidable.

La Rayua no solo conserva la esencia de la gastronomía madrileña, sino que también la proyecta hacia el futuro, demostrando que la tradición y la innovación pueden ir de la mano en el mundo de la gastronomía. Con cada plato servido, La Rayua no solo alimenta el cuerpo, sino también el alma, manteniendo viva la historia y el sabor de Madrid.