vinetur

Conocé las mejores tortillas de papa de Buenos Aires

Propuestas locales combinan técnicas españolas con ingredientes argentinos para renovar un icono gastronómico

jueves 20 de noviembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Más allá de los tres ingredientes básicos de una clásica tortilla de papas -papa, huevo y cebolla- en Buenos Aires hay tortillas que sorprenden por su originalidad, punto justo de cocción e ingredientes.

TORTILLA CON MORCILLA

Con casi 140 años de historia el Casal de Cataluña es un lugar en el que desde sus inicios se propusieron poner el énfasis en sus raíces profundas de la catalanidad en pleno centro porteño. Porque si algo tiene España en general y Cataluña en particular es que se come más que bien. Por eso quienes tengan ganas de disfrutar de una opción culinaria diferente de alta gama, como la cocina catalana, que ha sido declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, allí podrán degustar varias especialidades de la cocina mediterránea y especialmente, de la cocina catalana.

De más está decir que en su menú encontrarán desde gambas al ajillo, pimientos de piquillo rellenos de salmón o chipirones y gambas con piperrada, pasando por caracoles al sofrito, paella o fideuá, hasta uno de los platos más pedidos del lugar que es sin lugar a dudas la tortilla de papas.

Si bien, Samuel Luque, propietario y chef del lugar, confiesa que la versión más pedida es la clásica, es inevitable probar la versión con morcilla de Burgos. ¿Cómo surgió la idea de esta reversión de la tortilla? Al encontrar un proveedor que lo deslumbró con la morcilla que apenas la probó la imaginó coprotagonizando uno de los platos más emblemáticos de España.

Vale aclarar que en El casal la tortilla es realmente enorme, podrían comer dos personas y quedar totalmente satisfechos y extasiados por el sabor de una tortilla hecha como Dios manda. Con la textura de las papas que se deshacen en la boca, con el huevo babé para aportar la cremosidad exacta y con la morcilla bailando en el centro para sumar esa nota dulzona y foránea para quienes quieran descubrir una nueva cara de la tortilla de papa.

- Importante: El Casal se jacta de ofrecer la paella más rica de la ciudad, así que también pueden pedirla cuando visiten este clásico español en la Argentina enclavado en un espacio que enamora por su aspecto señorial, de estilo neogótico en versión barcelonesa, mezclado con una decoración modernista de principios de siglo.
- El dato: El edificio donde se encuentra el restaurante también alberga la sala de teatro Margarita Xirgu, que cuenta con más 5 salas para exposiciones y muestras de pintura, fotografía y dibujos.
- ¿Dónde queda? Chacabuco 863, San Telmo
- ¿Cuándo ir? Martes a sábados mediodía y noche. Los domingos sólo al mediodía
- Reservas: Al1133768088

TORTILLA CON PANCETA Y QUESO AHUMADO

La Capitana es un bodegón y vermutería que rinde homenaje a Eva Perón en cada rincón de la casona que se encuentra en pleno Almagro. Allí su dueño, Nicolás Quirno, unió dos de sus mayores intereses: la cocina y la política, por eso diseñó este espacio, donde gracias a la mirada de la arquitecta Ana Levembach, se convirtió en un templo de la primera época del peronismo. Porque más allá que podrán escuchar boleros de antaño o la mismísima marcha peronista, cada detalle de la ambientación está pensado para hacernos viajar en el tiempo ya sea por la elección de la cristalería, las lámparas o vitrales pasando por cada uno de los objetos de los años 40´ y 50´que encontrarán en el salón del lugar.

Como buen bodegón los platos son ricos y abundantes. Y si bien uno de los más pedidos es el pastel de papa favorito de Juan Perón servido al hierro, gratinado y relleno de ternera braseada al horno de barro, la vedette de las entradas es la tortilla de papas rellena de queso ahumado y panceta.

Adrián David Euler, chef de La Capitana, nos comparte generosamente su receta para que la podamos preparar en casa:

INGREDIENTES:

- 4 huevos

- 3 papas medianas
- 5 fetas de queso ahumado
- 6 fetas de panceta sin cuero
- Sal, a gusto
- Aceite, c/n

PROCEDIMIENTO

Cortar las papas en rodajas finas, estilo papas españolas. Deben ser de tamaño mediano, ya que queremos que queden bien unidas con el huevo.

Freír las papas cortadas en abundante aceite (es importante que las papas queden cocidas, pero no crocantes).

Luego, en un bowl, agregar los huevos y las papas, revolviendo suavemente. Sumar sal y pimienta.

Después de revolver bien para que esté todo integrado, poner una sartén sobre el fuego máximo. Una vez caliente la sartén, sumar un poquito de aceite y esparcir bien.

Incorporar la mezcla de papas y huevos en dos partes: dejar la primera 30 segundos y bajar el fuego. Colocar las fetas de queso ahumado y las de panceta. Esparcir por encima el resto de la mezcla de papas y huevos. Dejar 2 minutos más y, con la ayuda de un plato, dar vuelta.

Una vez hecho esto, terminar la cocción a gusto y piacere de cada comensal (puede ser babé o bien cocida). Colocar sobre un plato y espolvorear un poco de perejil.

Si se desea un dip rápido, se puede procesar un diente de ajo con mayonesa y un poquito de leche para aligerar. ¡Y lista la salsita para acompañar está deliciosa tortilla!

- ¿Dónde queda? Guardia Vieja 4446, Almagro
- ¿Cuándo ir? Martes a DomingoS de 18.30 a 1.30
- Reservas: Al 11 2395-3956

TORTILLA CON CHIMICHURRI Y PROVOLONE

Si bien Viejo Patrón es un lugar especializado en asado, de hecho fue creado por Julio Gagliano, uno de los 25 sommeliers de carne profesional de la Argentina, que cuida cada detalle de la trazabilidad y cocción de cada una de sus piezas y cortes de novillos alimentados a pastura; su tortilla de papas tiene un toque singular y argento. Porque si hay algo que es infaltable para acompañar un asado es el chimichurri, ingrediente que Gagliano suma en su tortilla para que tenga el verdadero toque del lugar. La preparación es bien clásica: cortan las papas en rodajas tipo españolas bien finitas y se sofríen. Después se pica y se suma la cebolla en juliana y se mezcla con la papa, dos huevos y sal y pimienta. Luego en un sartén caliente con un chorrito de aceite, se la mezcla la tortilla a fuego medio hasta lograr un color amarillo en ambos lados. Por último, se agregan las fetas de queso provolone con un espolvoreo de chimichurri hasta que tomen calor y se fundan por arriba de la preparación. Así la propuesta de Viejo Patrón nos invita a disfrutar un clásico español con una reversión argenta ya que al comerla nos da la sensación de estar disfrutando una especie de provoleta fundida sobre cada bocado de tortilla de papa.

Ahora bien quienes tengan ganas de probar alguna otra especialidad del lugar pueden elegir algún clásico reversionado como la provoleta con rúcula, pico de gallo, nueces fritas y reducción de aceto o los buñuelos de espinaca con fondue de tomate, alioli y queso sardo. También hay opciones de parrilla clásica, como salchicha parrillera, chorizo artesanal, morcilla y tabla de achuras con molleja de corazón, riñones y chinchulines.

Imposible no destacar la sección de principales protagonizadas por carnes -los cortes se pueden pedir en el punto de cocción de preferencia: casi crudo, jugoso, a punto o bien cocido- ya que al tratarse de animales libres de estrés, la terneza de la carne está asegurada. La propuesta incluye porciones individuales o para compartir y algunas de las especialidades de la casa son el asado especial del centro (750 g) –tira de asado, cinco costillas–; costillar braseado (1600 g) con papas cuñas y criolla; corazón de cuadril; bife de chorizo angosto (450 g) y mariposa (650 g); vacío del fino en manta (750 g) con papas cuña, ensalada mixta y chimichurri; entraña entera (750 g) y la

selección del sommelier (800 g), con cortes como lomo, entraña, cuadril y bife.

- ¿Dónde queda? Av. Larrazábal 502, esq. Patrón, Liniers
- ¿Cuándo ir? De lunes a domingos de 12 a 16 y de 20 a 00
- Reservas: Al 4641-4584 / 2141-6532

TORTILLA RELLENA

Sí, tortilla se jacta de preparar la mejor tortilla española de Buenos Aires. Y más allá que al principio esta afirmación podría sonar un poco pretenciosa hay que admitir que son verdaderos especialistas de este clásico español ya que en su menú sólo podrán encontrar tortillas. Está la tradicional con papa, huevo y cebolla, hay una de espinaca, otra con chorizo colorado y la reina del sabor, la rellena con jamón y queso.

Algo para destacar es que Sí tortilla se especializa no sólo en la preparación de tortillas sino en tortillas a domicilio. Lo que es aún más difícil de preparar ya que la cremosidad de una buena tortilla es muy difícil de lograr y disfrutar en el salón de un restaurante y aún más complejo de garantizar si se envía con delivery. Así que para comprobar el reto del lugar, en este caso elegí no acercarme al pequeño local de Belgrano sino pedir la tortilla para disfrutar en casa. Y aunque no creía que una tortilla de papa que atraviesa media ciudad podría llegar impecable y deliciosa hasta mi living, tengo que confesar que me equivoqué. Porque el equipo de Sí, tortilla cuida el traslado de tu protagonista para que sea disfrutada a la perfección en casa como en su local. Así que al tocar el timbre, recibí la tortilla dentro de una caja tipo pizzera bien envuelta para que conserve el calor. Y sólo bastó con cortarla a la mitad para que el queso inunde mi plato y seduzca mi paladar.

Realmente tengo que admitir que Sí tortilla es una gran alternativa para disfrutar en casa, en la oficina o -si son del barrio- al paso o en su salón.

- ¿Dónde queda? Vidal 2515, Belgrano
- ¿Cuándo ir? Lunes a sábados de 11 a 23
- Pedidos: Por Rappi o Pedidos Ya

TORTILLA CON JAMÓN IBÉRICO

Si bien en Bilbao podrán encontrar platos típicos de la cocina española, con una actualización al gusto local, realizada por su chef Leandro Leyell, profesional especializado en pescados y mariscos, las tortillas de papas son un imbatible del lugar. La clásica sale con cebolla y morrón rojo caramelizado, hay una con chorizo pero la que nos transporta en un santiamén del otro lado del océano es la de jamón ibérico. Ya que sobre la tortilla se despliegan, cual pétalos de flores, varias lonjas de jamón que fusionan su dulce sabor con el de la textura de la cremosidad de la papa, el huevo y la cebolla.

El secreto de la tortilla de Bilbao está en la cocción. Leyel explica que las papas cortadas en forma española deben freírse a baja temperatura junto con la cebolla. Otro punto vital es la cantidad de huevo y el batido previo que se le da a la mezcla y en la cocción. Por eso hay que empezar de forma muy fuerte para poder sellar una capa de huevo y después bajar el fuego y llevar la cocción de forma tranquila y pausada hasta llegar al punto deseado. Para los que no se animan a cocinarla en casa acá el chef nos comparte una indicación fundamental: para cada 150 gramos de papa hay que sumar 1 huevo. Y si bien es ideal probarla recién preparada, Leyell recuerda que un hit imbatible es la tortilla fría con vinagre de alcohol como aderezo. ¿Quién se anima?

Si dejamos las tortilla de papa de lado por un ratito, en Bilbao también encontrarán desde las clásicas papas bravas, gambas al ajillo o rabas con alioli hasta combinaciones donde se ve la mano del chef, como los boquerones con tomates asados, mousse de palta, aceitunas negras y aceite de oliva. Uno de los imperdibles es la burrata con pesto sobre aceitunas asadas y jamón ibérico, la ración de jamón crudo ibérico con manteca de hierbas y pimienta negra o el risotto de langostinos.

- ¿Dónde queda? Thames 1795, Palermo
- ¿Cuándo ir? Todos los días de 10 a 02
- Reservas: Vía Open Table

EMPANADA DE TORTILLA

En Mondongo & Coliflor van a encontrar la combinación perfecta entre uno de los sabores más españoles, la tortilla de papas, y una de las preparaciones más argentas: la empanada. Sí, en la cantina de Parque Chacabuco podrán probar, me atrevo a decir, por primera vez en sus vidas, una empanada de tortilla. Y no cualquier empanada, una de las mejores que podrán probar en sus vidas. Quizá parezca un tanto exagerado pero esa empanada reúne a la perfección lo mejor de los platos: el tamaño ideal de empanada, con la crocancia impecable de la masa recién frita y por dentro van a poder sentir la textura esperada en una gran tortilla de papas.

Ahora bien, el lugar lleva ese nombre porque une dos de los ingredientes más polémicos, que dividen aguas entre fanáticos y detractores. Pero la elección no fue caprichosa ni forzada sino que la cocina de Mondongo & Coliflor justamente busca reivindicar a través de recetas con sabor a casa algunos sabores que en general no se encuentran en restaurantes pero sí cuando nos sentamos a comer en la mesa familiar. Así que imposible no recomendar la empanada de mondongo que es una de las entradas más pedidas, cuyo interior nos hace sentir como si estuviéramos probando una cazuela de mondongo -que se puede probar como plato principal- en donde encontrarán morrón rojo, cebolla, cuero de panceta, chorizo colorado, cebolla de verdeo, ajo y grasa bovina. El coliflor lo encontrarán gratinado o siendo protagonista en unos sorrentinos que además del vegetal estrella salen con portobellos y queso gouda.

Si quieren tortilla de papas está la clásica y la que sale con chorizo colorado. Son tamaño XL así que hay que ir con mucho hambre o acompañador.

En el mostrador pueden pedir matambre (tan casero que parece preparado por la abuela en Navidad), lengua al escabeche, jamón crudo o quesos. Una mención aparte merece la sanguchería XL (que sale en pan ciabatta de masa madre con papas fritas de guarnición) que sorprende con propuestas como pollo caesar o choripán con provoleta, y también incluye clásicos como milanesa, bondiola, bife de chorizo o jamón crudo.

- ¿Dónde queda? Del Barco Centenera 1698, Parque Chacabuco
- ¿Cuándo ir? Martes a sábados de 9 a 00. Domingos de 10 a 16
- Reservas: Al1133995608