

La mejor hamburguesa de Madrid se llama ¿La Fracasada? y está en Coslada

Noticias 24hs | 21-12-2022 | 10:28



La Fracasada

Pedro Francés, madrileño de Coslada de toda la vida y fundador de Bdp Burger, se propuso un reto: crear la mejor hamburguesa de Madrid. Dicho y hecho. Su hamburguesería acaba de ganar la primera edición del torneo Showdown Madrid, que busca la mejor hamburguesa de la capital. Y la vencedora no ha podido ser otra que ¿La Fracasada?, que, sin hacer gala a su nombre, es, a partir de ahora, la hamburguesa n1º de Madrid, rompiendo por fin la maldición de su origen de la que toma el nombre. ¿La llamamos La Fracasada porque nos presentamos con ella al campeonato de mejor hamburguesa de España en 2022 y no aparecimos ni en los créditos? - bromea Pedro. Ahora, ¿La Fracasada?, se alza con el título de la mejor de la capital, de entre 32 de las hamburgueserías más importantes de la Comunidad de Madrid que se han presentado al certamen.

El éxito de ¿La Fracasada? se cocina con una base de carne de vaca madurada 60 días, buey barrendo colorado, 2 tipos diferentes de queso cheddar, mayonesa de kimchi y hoisin y el ingrediente secreto de la casa: mucho cariño, esfuerzo y una materia prima seleccionada con el máximo mimo y cuidado. ¿Seleccionamos los animales desde la ganadería de la Finca de Prado Alegre, donde las vacas y los bueyes son criados en absoluta libertad, con una alimentación específica y de una forma sostenible, en consonancia con el respeto al medio ambiente. Desde que elegimos las piezas hasta que la hamburguesa llega al plato, pueden pasar tranquilamente unos tres meses. No es un proceso rápido, la prioridad es ofrecer siempre la máxima calidad y la excelencia. Crear una experiencia única, sabrosa, que enamore a todos nuestros comensales, para que tengan siempre ganas de repetir y hablen con alegría de nosotros? - asegura el fundador de Bdp.

De vender 500 hamburguesas al mes, a 1500 a la semana. Este es el secreto del éxito de Bdp Burger y su fundador: Pedro Francés

El madrileño Pedro Francés, trabajó durante 16 años en el mundo de las telecomunicaciones. Pero siempre le gustó la cocina, siendo su sueño de niño convertirse en cocinero. Su cambio radical se produjo en 2018, cuando un restaurante de su barrio que frecuentaba habitualmente se puso en venta. En sus orígenes servían unas 500 hamburguesas al mes. Ahora, cuatro años después, sirven 1500 a la semana. ¿La clave del éxito? El esfuerzo, el trabajo y la búsqueda constante de la

innovación y la excelencia. ¿Me levanto todos los días pensando en cómo ser el mejor. La experiencia me ha demostrado que, cuanto más me esfuerzo, más suerte tengo. El secreto está en la carne y el pan. Hemos mejorado la calidad de las carnes y picamos las mejores partes, como el chuletón, el solomillo o el entrecot. Buscamos siempre el mejor sabor?.

Las hamburguesas también son para las Navidades

De comida rápida y de poca calidad, a toda una experiencia gastronómica apta para los más selectos paladares. Así ha evolucionado el sector de las hamburguesas en nuestro país, apta para todas las ocasiones, incluso estas fechas tan señaladas de celebraciones navideñas:

¿Tenemos muchas reservas de cenas de empresa para estas fechas. Después de dos años difíciles de pandemia, lo que nos apetece es rodearnos de los nuestros para celebrar en un ambiente distendido que nos haga felices a todos. Nosotros no solamente ofrecemos hamburguesas, sino un servicio de calidad, orientado al trato personal con el cliente, en el que nos encargamos de hacerles sentir como en casa. Ahí reside el secreto de nuestro éxito?. ¿Además, con un ticket medio de 16 euros, es una opción económica que permite aliviar un poco los bolsillos en estas fechas tan marcadas por los grandes gastos y compras navideñas? - cuenta Pedro Francés.

Tras alzarse con el título de mejor hamburguesa de la capital, Pedro Francés tiene claro su próximo objetivo: ¿La verdadera competición es contra uno mismo. Esto no es un sprint, es una maratón de largo recorrido. Ahora viene lo más difícil: mantenerse. Pero estamos preparados para seguir haciéndolo mejor cada día?.

Autor: Redacción