

충무로역 1번 출구에서 나와서 조금 걸으면 오든쪽에서 볼 수 있는 분식집이다. 꽤 오래 전부터 주변 지나다니면서 먹고 싶었는데, 계속 기회를 놓치다가 문득 생각나서 후다닥 사왔다.



가격은 동네 포장마차에서 사먹는 가격과 거의 비슷하다. 나는 2인세트 내장순대 변경, 야끼만두 두 개를 주문했다. 가격은 총 11000원!



후다닥 집에 와서 사진만 찍고 먹었다. 양은 역시 2인분인지라 딱 반 정도 먹으니 만족스럽게 배가 찼다.

뒤김은 김말이, 새우, 감자, 고구마, 오징어로 구성되어 있는데 고소하고 맛있었다. 보통 야채뒤김이 들어가야 하는 포지션에 새우가 들어간 것 같은데, 개인적으로 만족스러웠다. 추가로 주문한 야끼만두도 떡볶이랑 같이 먹기 좋았다. 예상한 대로 당면만 들어간 당면만두였다.

떡볶이는 아주 맵지 않고 달달한 맛의 밀 떡볶이였다. 아주 물렁하지 않고 적당히 씹는 맛이 좋았는데, 이건 언제 가서 주문하느냐에 따라 달라질 수도 있을 것 같다.

내장순대는 보통 분식집에서 나오는 것처럼 순대, 허파, 오소리감투, 간으로 구성되어 있었다. 참고로 위쪽 사진에서 왼쪽이 허파, 오든쪽에 보이는 것이 간이다. 순대는 밑에 깔려있다. 보통 내장순대, 특히 간은 얇게 썰어진 것으로 많이 먹어봤는데, 여기는 전반적으로 두툼하게 썬 것이라 좋았다. 허파(폐), 오소리감투(위), 간 중에서 나는 허파를 제일 좋아한다.

부드러운 특유의 식감을 가진 허파, 오독오독한 식감을 가진 오소리감투와 다르게 간은 어느 분식집에서나 좀 퍽퍽한 경우가 많아서 좀 아쉽다.

그냥 먹어도 고소하긴 하지만 수비드 조리하거나 잘 찌면 훨씬 부드럽고 맛있게 먹을 수 있을 것 같은데...

승우아빠나 다른 유명 요리 유튜버가 한 번 다뤄줬으면 하는 마음이 살짝 있다.

왜 살짝 있냐면 유튜브에서 돼지 간 요리가 뜨면 가격이 확 오를까 봐...

요새 소 간 살짝 구운 게 그렇게 당기는데 돼지 간이랑 같이 조만간 해 먹어봐야겠다.

