

RESTAURANTE// CASA JAIME / PEÑÍSCOLA (CASTELLÓN)
Arroz como mandan los cánones



Dirección:	avda. Papa Luna nº 964 480030
Teléfono:	www.casajaime.net
Web:	
Cocina:	8
Bodega:	7
Atención:	8,5
Precio:	desde 25 €
Cierra:	miércoles y domingos noche



Apenas viven en invierno 5.000 personas en Peñíscola, pero los meses estivales la población itinerante supera los 100.000. En este escenario, ¿Quién mantiene la honestidad y las buenas maneras ante semejante vendaval turístico? **Casa Jaime**, naturalmente. Se encuentra en medio de la vorágine, en el paseo marítimo, entre el gentío, el tráfico y las tiendas de souvenirs.

Este pequeño restaurante familiar de toda la vida, con aire marinero y honesto, sirve un arroz de altos vuelos en el que las materias primas son incontestables. Mucho tiene que ver en esos aromas rescatados del mar que **Jaime Sanz**, capitán de la saga familiar que regenta el restaurante, fuese pescador de bajura antes que cocinero.

Junto con la colección de gambas, cigalas y demás materias primas de contrastado pedigrí, la espardenya, o cohombrío de mar, es uno de los más fieles aliados del arroz Calabuch, estrella de la casa: es un animal viscoso, sin cáscara, parecido a la navaja, que pasó del anonimato más absoluto a costar 75 euros el kilo. En cuanto a la anémona, u ortiga de mar, es otro de los ingredientes predilectos para los arroces de **Casa Jaime**. Junto con otras tres especies de algas de las aguas locales, aportan un sabor marinero muy sutil.

La buena elección de pescados y mariscos también incluye el elenco que servirá para elaborar un fumet de pescado lento y concentrado, base principal de una receta de arroz solvente. Cabrachos, cintas, galeras, tontos, rapes, arenques, escorporas, serranos, arañas, cangrejos, cabuts y hasta caballas son habituales del caldo de **Casa Jaime**. Además del sofrito, un arroz de primera – del tipo bomba, del delta de Ebro – y el pertinente azafrán de hebra, completan una de las recetas de arroz marinero de mayor prestigio de España.

epmotor.com

08/09/2003 J.P Dorria