

Miércoles, 7 de agosto de 2002

EL PEREJIL DEL VERANO

Arroz calabuch

JUAN PABLO CARDENAL

Son pocas las recetas tan divertidas de cocinar y tan agradecidas como las de arroz. Además de ser uno de los productos más frecuentes en la alimentación mundial, admite un variado elenco de técnicas para su elaboración y encaja bien con la mayoría de los ingredientes frescos del mercado. Su sencillez y tolerancia favorecen que sea un extraordinario banco de pruebas para cocineros amateurs, ahora bien, sin perder de vista que la verdadera dificultad en la elaboración de arroces está en el trecho que va del arroz correcto o bueno, al arroz sublime. El desmesurado prestigio de grandes arroceros que se ha labrado el levante español no le hace del todo justicia, aunque sí debe reconocerse que algunos de los primeros espadas de la gramínea están precisamente allí. El arroz calabuch, del restaurante Casa Jaime de Peñíscola, es un homenaje cargado de virtuosismo.

Se elabora con dos ingredientes del Mediterráneo de consumo poco habitual: la espardenya o cohombro de mar y la anémona u ortiga de mar. El cohombro real de mar, una de las 750 especies de la familia de los equinodermos, tiene un aspecto de dudosa legitimidad y solvencia, pareciéndose a una navaja sin cáscara y con textura viscosa. Sólo su elevado precio -75 euros por kilo- es fiel indicativo del pedigrí que mostrará tras pasar por los fogones. Bastan 100 gramos de cohombro por comensal, que deberán cortarse por la mitad para sofreírse en cazuela de hierro con aceite de oliva virgen. A continuación se agrega ajo picado y tomate natural triturado, para dejar sofreír a fuego lento durante cinco minutos. Que la cebolla esté ausente en una fiesta en la que suele ser estrella invitada, no es un error: se la discrimina porque abre el grano de arroz, y cuando un restaurante con tantas horas de vuelo en materia de arroces ha llegado a esta conclusión, habrá que dejar el escepticismo para mejor ocasión.

Previamente se habrá elaborado un fumet o caldo de pescado, que requiere pescado determinado y varias horas -cuantas más, mejor- a fuego lento para su mejor concentración. Sirve en general cualquier combinación de pescado de roca: cabracho, cintas, arenques, escórpora, serranos, arañas, cangrejos, cabuts y hasta una caballa pequeña, para que su intensidad no predomine. Tras dejar rehogar el sofrito anterior, se vierte el caldo y seis anémonas u ortigas de mar por comensal. Esta vez hablamos de un integrante de la familia de las medusas, con tronco cilíndrico y filamentos como fideos de unos cinco centímetros, rescatadas del ostracismo más absoluto para la alta gastronomía en los templos de vanguardia de la costa mediterránea. Viven pegadas a las rocas y se capturan en zonas de aguas muy limpias y poco profundas -en el caso de Casa Jaime, a 30 kilómetros de Peñíscola-, aportando al arroz un sabor a mar muy intenso sin salarlo en exceso. Después de una cocción de cinco minutos, se añade el arroz del Delta del Ebro y se deja cocer a fuego intermedio durante 18 minutos.

En los últimos cinco, se agrega un puñado de almejas de concha fina y se remata con un golpe de horno para que el arroz quede meloso. El vino que mejor acompaña con arroces de marisco es el rosado, quizás el Gran Caus de la Denominación de Origen Penedés sea la opción más ajustada. Por cierto, vaya maravilla vinícola.

Restaurante Casa Jaime. Se encuentra en la avenida del Papa Luna, 5. Peñíscola (Castellón). Su teléfono es: 964 48 00 30. El coste aproximado por ración de este plato es de 8 euros.