

1



Arroz Senia con fondo de anguila y cerezas (2006)

Temperatura: 50°C

COMENTARIO

En una zona donde hay arroz, hay anguilas y hay cerezas, hemos sido capaces de unir estos tres elementos para crear una armonía dentro de un gusto nuevo. Empleando ingredientes habituales hemos elaborado un arroz muy novedoso.

También es importante un concepto que empleamos mucho en el 2001, como es la utilización de un elemento disociador en el plato. Un elemento que rompe la armonía establecida para conseguir una nueva armonía potenciando al mismo tiempo la inicial.

Este arroz puede ser muy rico, redondo, perfecto... pero la cereza parece el artista no invitado. Sobre el papel la combinación no es buena pero el hecho de que un elemento rompa la armonía, aportando acidez y dulzor, hace que la evolución del plato sea algo diferente y además le aporta un matiz que aligera el humo y la grasa. Se consigue una armonía mucho mayor y más compleja. En principio la rompe, pero luego se convierte en la cuarta pata de la mesa que le da estabilidad y que le hace tener chispa.

Además está la textura de la cereza, con esa membrana sutil y crujiente... Todo el conjunto hace que sea un plato especialmente complejo dentro de su sencillez.

La elaboración del arroz pretende hacerlo meloso sin necesidad de grasa añadida. Buscamos la expulsión de sólidos solubles del arroz Sénia, para que con la grasa de la anguila y del fondo se cree una emulsión y conseguir así una textura de *risotto* sin la necesidad de una materia grasa externa. El resultado es un *risotto light*.

Otro punto importante, y que se diferencia de nuestro concepto de los arroces en el 2005, es que entonces utilizábamos el arroz como mero transmisor del gusto, mientras que ahora también buscamos el sabor a arroz.

EL FONDO DE ANGUILA AHUMADA

Ingredientes: 370 g de anguila ahumada, c.s. de aceite de oliva para freír, 335 g de anguila fresca, 1 diente de ajo morado sin pelar, 20 g de aceite de oliva, 100 g de cebolla tierna, 85 g de zanahoria, 85 g de puerro (la parte blanca), 40 g de carne de aloe vera troceado y sin aloína (carne de aloe vera de 5 años), 6 granos de pimienta negra, 300 g de piel de rape, 335 g de garbanzos secos, 6,5 l de agua mineral, 4 ramas de romero silvestre del Montgó, c.s. de sal.

Proceso: trocear y freír la anguila ahumada en abundante aceite de oliva. Dorar uniformemente y escurrir bien con papel absorbente. Eviscerar, desangrar y trocear la anguila fresca. Freír en el mismo aceite que la ahumada. Dorar uniformemente y escurrir bien con papel absorbente. Reservar el aceite.

Dorar el ajo en una cazuela con 20 g de aceite de oliva. Incorporar las verduras peladas y troceadas con el aloe vera. Dejar que cojan color y añadir la pimienta, la piel de rape, las anguilas fritas y los garbanzos previamente hidratados. Cubrir con agua mineral y levantar el hervor.

Espumar y mantener a fuego suave, sin que hierva, durante 6 horas. En ese momento incorporar el romero para que se infusione. Dejar reposar el conjunto 6 horas más y colar. Rectificar de sal si fuese necesario.

EL ACEITE DE OLIVA AL ROMERO

Ingredientes: 2 l de aceite de oliva virgen suave, 1 l de aceite de pepitas de uva, 300 g de romero silvestre del Montgó.

2



Proceso: infusionar los ingredientes envasados al vacío a 80 °C durante 1 hora. Dejar reposar 6 horas en frío. Colar y reservar.

LOS BOLINDRES DE CEREZA

Ingredientes: 1 kg de pulpa de cereza picota, 0,5 l de agua mineral, 30 g de azúcar, 12 g de aloe vera en polvo, c.s. de aceite de oliva al romero (elaboración anterior).

Proceso: decantar la pulpa de cereza y pasar por una estameña. Recuperar los posos y mezclarlos con el agua. Dejar reposar 2 horas más, decantar y colar. Con esta operación se obtiene 1 l de pulpa de cereza limpia. Incorporar a la mitad del líquido el azúcar, el aloe en polvo y levantar el hervor. Retirar del fuego y agregar la otra mitad de pulpa de cereza limpia. Pasar el líquido, todavía tibio, a una jeringuilla y dejar caer gotas sobre el aceite de romero frío. Dejar enfriar y coagular los bolindres unos 12 minutos. Colar y reservar.

LA ELABORACIÓN DEL ARROZ (LA CEBOLLA + LA SEPIA + LAS 2 FASES DE COCCIÓN DEL ARROZ)

(a) la cebolla noisette

Ingredientes: 100 g de mantequilla *noisette*, 100 g de cebolla tierna.

Proceso: poner la mantequilla en un cazo amplio y una vez caliente añadir la cebolla picada. Pochar durante 3 horas, hasta que quede tierna y con un color tostado uniforme. Todavía en caliente colar y recuperar toda la mantequilla. De este modo se consigue un sabor especial en la cebolla pero nada de grasa.

(b) la sepia

Ingredientes: 500 g de sepia fresca del Mediterráneo.

Proceso: eviscerar y limpiar la sepia. Picar en dados finos y regulares. Reservar.

(c) 1ª fase de la cocción del arroz

Ingredientes: 10 g del aceite de freír la anguila ahumada, 60 g de cebolla *noisette*, 250 g de arroz Sénia con D.O. Valencia, 800 g de caldo de anguila ahumada.

Proceso: sofreír en el aceite de anguila ahumada la cebolla *noisette*. Añadir el arroz e inmediatamente el caldo caliente. Es importante no sofreír el arroz para evitar la impermeabilización del grano. De esta manera absorberá más fácilmente el sabor del resto de ingredientes. Con el primer hervor bajar el fuego y cocer durante 8 minutos. Parar la cocción colando la mezcla y enfriando el arroz. Recuperar el caldo para la segunda fase de la cocción.

(d) 2ª fase de la cocción del arroz

En la segunda parte de la cocción, procedemos a lo que sería la cocción final. Se ha de tener en cuenta que éste es un arroz muy complejo gustativamente y por su estructura natural es un plato de ración pequeña. La magia del mismo radica en buena medida en una dosis no muy alta.

ELABORACIÓN FINAL

Ingredientes: 20 g del aceite de freír la anguila ahumada, 60 g de sepia picada, 160 g de arroz precocido, 120 g de caldo de la precocción.

3



Proceso: con 10 g de aceite, sofreír la sepia picada. Añadir el caldo y cuando hierva introducir el arroz. A este arroz tan sólo le quedarán 4 minutos de cocción para que esté perfectamente cocido, con una tersura en boca muy agradable y sin caer en un arroz mal llamado “al dente”. En estos últimos minutos mover continuamente el arroz para favorecer la expulsión de sólidos solubles y la consiguiente emulsión natural entre los jugos y la fécula del grano. Para terminar añadir los 10 g de aceite restantes que reforzarán los aromas ahumados de la anguila que pudieran haberse evaporado durante la cocción.

ACABADO

Otros ingredientes: 6 cerezas, c.s. de flores de romero.

Servir el arroz en un plato hondo. Acabar con 3 medias cerezas, los bolindres y las flores de romero.