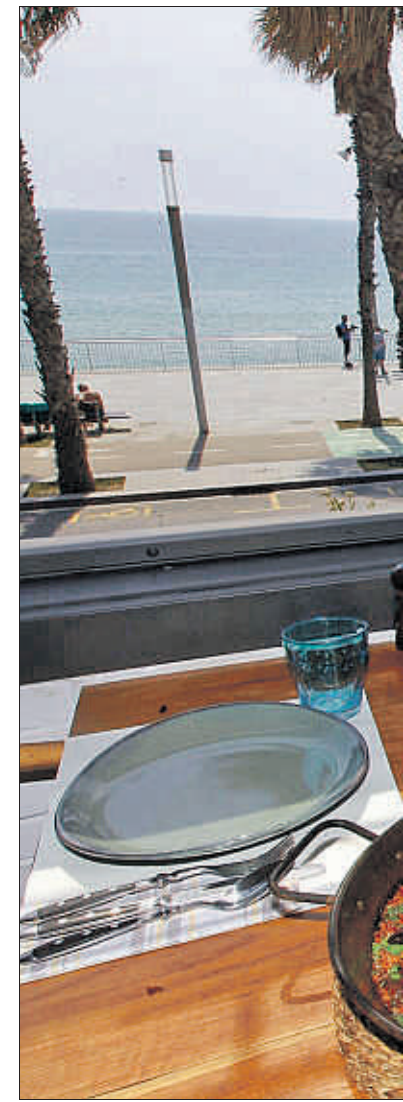


LA RUTA DE LAS BUENAS PAELLAS



INMA SAINZ DE BARANDA

LA MAR SALADA Paseo Joan de Borbó, 59. Tres de los arroces que prepara Marc Singla (a la izquierda), el *senyoret*, el de conejo y caracoles, y el arroz caldoso con gambas, cigalas y trompetas de la muerte. A su lado Albert Enrich, copropietario junto a Marta Cid del establecimiento.



GEMMA MIRALDA

MARTÍNEZ Ctra. de Miramar, 38. El restaurante de Josep Maria Parrado ofrece interesantes arroces, como el de bogavante y conejo, para degustar ante unas magníficas vistas de Barcelona



TAVERNA HOFMANN Girona, 145. El arroz con gambas es uno de los platos más solicitados en el local de Mey Hofmann

La variedad y el sofrito

» VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

llicer, Marc Gascons, Rafa Peña, Fermí Puig o Carles Abellán, entre muchos otros, asoma en sus propuestas. Los que sirven en sus menús o a la carta en Fermí Puig, Capet, Can Boneta, Envalira o Bonanova son algunos de los que tienen una clientela fiel. Es una oferta que convive con casas arroceras como El Suquet de l'Almirall, Cherif, Kaiku o Ca la Nuri.

Chefs de alto nivel como Peller, han convertido esta especiali-

dad en el atractivo principal de Barraca, en la Barceloneta. El arroz *senyoret* o el de pulpo (más potente de sabor) son los favoritos de los clientes que ya han situado esta casa con vistas a la playa entre las nuevas arrocerías imprescindibles. El jefe de cocina, Rafa de Velicourt, explica que siguen la temporalidad y no renuncian a productos como las setas, cuando llega el momento.

Los arroces secos y los melosos o los caldosos elaborados con productos de calidad fresquísima, pe-

ro también la forma de prepararlo, hacen que La Mar Salada suela incluirse, en la lista de los mejores arroces de España. Con su aparente simplicidad, el *senyoret*, preparado con pescado recién llegado de las lonjas de Barcelona y San Carles de la Ràpita, es un arroz de diez. Lo prepara Marc Singla, que trabajó a las órdenes de Ferran Adrià y que mucho antes de bordar arroces fue el responsable del invento bulliniano de la tortilla de patatas destruida. Singla es el jefe de cocina de este establecimiento que regentan

Marta Cid y el pastelero Albert Enrich y donde los arroces los preparan cuatro manos; las del paellero Francisco Carmona (buenísimo su arroz negro) y las del propio Singla, que elabora también el de conejo y caracoles ("lo preparé por primera vez por sugerencia de Adrià"), o el de gambas, cigalas, trompetas de la muerte y alcachofas. Cuenta Singla que no hay un truco, sino un minucioso trabajo de selección de producto y horas en la cocina. "Desvisceramos el pescado, lo ponemos con agua y sal, preparamos un fu-

met por la noche y hacemos un sofrito sólo con cebolla y tomate que cocemos a fuego lentísimo un día y medio". El pescado lo depositan en la cazuela de hierro colado cuando el arroz está casi cocido. Al último minuto. Usan arroz bomba para los secos (que cuecen siempre 14 minutos) y arborio para los caldosos. El bomba es uno de los favoritos de los chefs barceloneses, aunque también la italiana carnaroli entusiasma a muchos, como Carles Abellán, que en el Bravo prepara arroces sabrosos, como el de *espardeñes* o el que recupera una receta barcelonesa del siglo XIX, que incluye en el sofrito un poco de sobrasada y de jamón que apenas se perciben, caldo de pollo y de pescado y una picada.

Las variedades de grano son uno