

En LA BARRACA

La fama de esta casa traspasa nuestras fronteras, y todo gracias a su plato estrella: la paella.

no se pasa



Entrar en La Barraca significa introducirse en los aromas del cálido Levante español, en esas tierras acogedoras que tanto bueno han aportado a la cocina de nuestro país.

Como si de una barraca tradicional se tratara, la arquitectura típica de este restaurante y las ce-

rámicas de Manises que visiten sus paredes invitan a recrearse en las historias de Blasco Ibáñez, en aquellas narraciones con el fondo de la Albufera y los arrozales siempre omnipresentes.

La Barraca abrió sus puertas en 1935, cuando doña M^a Ángeles Peiró, alicantina de nacimiento, y su esposo, el abogado don Eduardo de Solís, cambia-





El restaurante tiene la estructura de una típica barraca levantina, con sus techos a dos aguas. En las paredes, multitud de cerámica de Manises.

ron los despachos por los fogones e instalaron en un céntrico local de Madrid una casa en la que ofrecer las mejores delicias de la cocina levantina. Dicen que fue una apuesta la responsable de ese peculiar cambio de oficio, pero gracias a ella el discreto arroz se hizo el dueño y señor de uno de los mejores restaurantes de la capital y en poco tiempo alcanzó los altares gastronómicos que hoy ostenta.

Aunque en esta casa el plato más demandado es la paella –en su multitud de variedades–, José Luis Rojo, Jefe de Cocina desde hace más de 30 años, insiste en que La Barraca no es una arrocería.

“Es cierto que

este tipo de locales se ha puesto muy de moda en los últimos tiempos, y a nosotros eso nos favorece. Porque todo lo que sea dar fama al arroz, hace que más gente venga aquí a probar nuestras paellas. Pero La Barraca no es una arrocería. Es un buen restaurante cuya especialidad es el arroz. Por supuesto, siempre de Calasparra”.

Hoy son 22 las personas que trabajan en este local, regentado por los hermanos Solís, los tres hijos de doña M^a Angeles y don Eduardo. A sus 98 años, doña M^a Ángeles puede ver como sus esfuerzos por hacer de la cocina de su tierra todo un arte culinario han alcanzado sus merecidos frutos.

La Paella Reina de Mariscos es el plato que más solicitan los comensales.

PASO A PASO

LA PAELLA

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS: ■ 300 gr. de arroz ■ 250 gr. de mero ■ 100 gr. de gambas ■ 200 gr. de calamares ■ 100 gr. de mejillones ■ 8 langostinos ■ 4 carabineros ■ 4 cigalas ■ 50 gr. de guisantes ■ 40 gr. de pimiento rojo ■ 50 gr. de tomate ■ 50 gr. de aceite de oliva ■ 1 diente de ajo ■ azafrán.

1 En una paellera, se hace un sofrito con la cebolla, el ajo, el tomate y los guisantes. Luego se incorpora el arroz y, una vez rehogado, se añaden los pescados, reservando aparte los langostinos, carabineros, cigalas y mejillones.



2 A continuación, se moja todo con un caldo que se ha preparado antes con espaldas de pescado blanco y verduras, en una proporción de dos cucharones de caldo por cada taza de arroz. Para hacerlo, se debe rehogar la verdura antes de incorporarla al caldo.

3 Dejar cocer a fuego fuerte 10 minutos, moviendo de vez en cuando para que el arroz quede suelto. Sazonar después con sal, echar 2 hebras de azafrán y, por último, 4 cucharadas de aceite de oliva mezclado con ajo y perejil machacados.



4 Colocar por encima los langostinos, carabineros, cigalas, mejillones y unas tiras de pimiento rojo asado, sin mover más el arroz. Retirar la paellera del fuego y meterla al horno medio 10 minutos. Después, sacarla de nuevo a fuego fuerte otros 10 minutos.

LOS TRUCOS DEL COCINERO

- **EL ARROZ, DE CALIDAD.** No es lo mismo hacer una paella con un arroz blando y de calidad inferior que con un buen arroz. En La Barraca siempre utilizamos el que procede de la región murciana de Calasparra, de unas características gastronómicas inmejorables.
- **LA COCCIÓN, LA JUSTA.** El arroz tiene que cocer en el caldo unos 10 minutos y mientras tanto no se debe dejar de mover, siempre con cuchara de madera para que la paellera no se ralle. Después se incorpora el marisco –si es que lo lleva– y es en ese momento cuando deja de moverse el arroz. A continuación, se pone en el horno para que se asiente.
- **PARA QUE NO SE PASE.** Tras sacar la paellera del horno se pone a fuego vivo unos 10 minutos más. De esa forma el aceite incorporado en la elaboración del plato se va al fondo de la paellera y el arroz no se pasa. Debe hacerse sin tapar y moviendo la paellera sobre el fuego, para que se haga por todos los sitios igual. Cuando el arroz “suená”, ya está listo.



JOSE LUIS ROJO, Jefe de Cocina de LA BARRACA