



COMER

PROPUESTAS PARA «VAGOS»

SIN CÁSCARA, SIN HUESO... DESDE EL RECETARIO TRADICIONAL HASTA LOS MENÚS DEGUSTACIÓN MODERNOS, CADA VEZ HAY MÁS PLATOS QUE EL COMENSAL PUEDE DISFRUTAR «SIN TRABAJAR»



IMPLÍCITO EN EL NOMBRE. «BUEY DE MAR SIN TRABAJO», DE «COMPARTIR» (GERONA).

FRANCS GUILLANET

En *O Camiño do Inglés*, local ferrolano ubicado justo en el empedrado de peregrinos, Dani López firma un arroz y bogavante en el que el crustáceo cubre una melosa receta. En *Pepe Vieira* (en Poio), Xosé Cannas prepara *Solo centollo*. En el mismo municipio de Pontevedra, Pepe Solla sirve la cigala marinada con sopa cítrica de perejil y calabacín, en *Solla*; y, a 22 km, Javier Olleros convierte en canelón un sabroso buey de mar, en *Culler de Pau* (O Grove). Aparte de un crustáceo como ingrediente central, estos platos tienen en común que se sirve sin cáscara, en trozos o desmigado y que, perfectamente, podrían inscribirse en la modalidad *Para vagos*.

Este tipo de propuestas tiene un antecedente más o menos directo en una receta tradicional: el salpicón de marisco, una forma cómoda de comer los productos del mar sin mancharse las manos y con todas las piezas *peladas*. Se puede probar en *Badulaque* (Cedeira, La Coruña); en los madrileños *Casa Rafa*,

El Mercado de Velázquez, *Combarro*, *Filandón* o *La Penela*; y de zamburiñas con el sello de Iván Domínguez en el coruñés *Alborada*. Hablamos de recetas *sin trabajo*. Por supuesto, para el comensal.

¿Platos para vagos? Uno de sus máximos exponentes es el arroz del *senyoret*, paella de pescado y marisco (crustáceos y moluscos) *pelados*. Para *señoritos* son los arroces secos y sin trabajo para el cliente de los madrileños *Samm* y *Que si quieres arroz Catalina* (ver crítica en la página 49) y de los valencianos *Casa Manolo* (Daimús) o *Casa Salvador* (Cullera), donde, además, se prepara la paella del *reguerot*, con pato deshuesado y desgrasado. En la capital, *La Cocina de San Antón* sirve el cereal cremoso con perdices rojas deshuesadas. En Murcia, el arroz caldero, receta marinera con ñoras, se puede probar en *El Mosqui* (Cabo de Palos), *Casa Cegarra* (Portmán), *Venezuela* (Lo Pagán) y *Juego de Bolos* (Cartagena). Y los arroces *limpios* o *ciegos* tampoco faltan en los

menús degustación de chefs mediterráneos *top* como *Ricard Camarena Restaurant* (Valencia) o *Quique Dacosta Restaurant* (Denia).

También se apuntan a esta *moda vaga* el *txangurro* que, desmigado, Eneko Atxa convierte en centollo al natural, emulsión e infusión en *Azurmendi* (Larrabetzu, Vizcaya); y Edorta Lamo en *Txangurro donostiarra style*, en *A Fuego Negro* (San Sebastián), acompañado de helado del crustáceo elaborado por el riojano Fernando Sáenz (Obrador Grate).

El marisco *sin cáscara* viaja, de hecho, de lo tradicional a lo contemporáneo. A veces, el *título* del plato lleva implícita la denominación *sin trabajo*, como la creación de Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas (jefes de cocina de *El Bulli* durante años), en *Compartir* (Cadaqués, Gerona): *buey de mar sin trabajo con aguacate y huevas de salmón*. Su equivalente en *Disfrutar*, también liderado por este trío en Barcelona, es el *shabu-shabu* de bogavante, fórmula orientalizada para abordar un crustáceo en la mesa.

PELADOS Y SIN ESPINAS. Si *limpiar* marisco y pescado es rasgo común en muchos menús degustación modernos, ¿qué hay de las grandes piezas de pescado en espacios clásicos? En *O Pazo* y su hermano *El Pescador* (Madrid), el lenguado *Evaristo* homenajea a su propietario (Evaristo García): el equipo de sala da la opción al cliente de desespínarcelo antes de servirlo. Para *vagos* también *actúa* a diario Aitor Arregui en *Elkano*, la casa fundada en Guetaria (Guipúzcoa) por su padre Pedro Arregui, con sus imponentes y carnosos rodaballos sometidos a su parrilla de carbón vegetal de encina: se encarga de *limpiarlos* en la sala, para retirar la espina a un lado de la fuente, mientras prepara un pilpil con su gelatina. Eso sí, los *gourmand* menos *perezosos* deben recrearse en *chuperretear* para descubrir, por ejemplo, el formidable tuétano de este pez plano del Cantábrico.

La *vaguería* también puede llegar del lado de los fogones. Al menos, en teoría. *Sacha Hormaechea* ironiza al bautizar su espectacular receta *Tortilla vaga* o *del vago*, poco hecha y cuajada solamente por un lado.

Por el lado carnívoro, también se ofrece algunas alternativas: desde las alitas de pollo de Sergi Arola en *ViCool* (Madrid) hasta las manitas de cerdo deshuesadas con niscalos de *El Mesón de Gonzalo* (Salamanca) o el rabo de toro de los madrileños *Bocaíto* y *Los Galayos*, el emblemático restaurante de la Plaza Mayor. MARTA FDEZ. GUADAÑO