

# Arroz con almejas

*El arroz con almejas podría situarse en esa onda –entre caldoso y meloso– que daría un rasgo más o menos propio a «nuestros» arroces. Dentro de su gran simplicidad, es un plato muy sabroso y, quizá, una modesta aportación a la culinaria del arroz hecha desde estas latitudes.*

## INGREDIENTES

200 gr de arroz redondo.  
150 gr de cebolleta fresca bien picada.  
2 dientes de ajo muy picados.  
10 cl de aceite de oliva virgen.  
75 cl de caldo de pescado.  
800 gr de almejas de tamaño medio.  
2 cucharadas de perejil picado.

## ELABORACIÓN

1. Rehogar durante unos 15 minutos en 5 cl de aceite la cebolleta picada, junto con el diente de ajo picado. Tener mucho cuidado de que la verdura no tome color. Añadir el arroz, rehogar un minuto, salar prudentemente e ir incorporando 50 cl de caldo de pescado poco a poco hasta que el arroz absorba todo el líquido. La operación debe durar unos 16 minu-

tos, al cabo de los cuales el arroz ha de quedar seco y el grano un poco terso.

2. Rehogar en los 5 cl de aceite restantes el otro diente de ajo picado y, cuando empiece a «bailar», añadir los 25 cl de caldo de pescado restantes; dejar hervir un par de minutos y agregar las almejas, manteniendo la cazuela en el fuego hasta que se abran todas.

3. Incorporar delicadamente las almejas y su jugo al arroz, espolvorear con el perejil picado y dar al conjunto un hervor de unos dos minutos. Rectificar la sal, dejar que el arroz repose un poco y servir.

## OBSERVACIONES Y CONSEJOS

Conviene tener especial cuidado en no hacer demasiado las almejas ya que la cocción excesiva las deja muy

correosas. Lo mejor es ir las retirando del líquido de cocción una a una a medida que van abriéndose y, una vez que todas lo hayan hecho, añadir las juntas al arroz.

No es mala idea enriquecer este arroz con algunas verduras (espárragos, vainas, zanahorias, pimientos verdes, etc.) troceadas en pequeños daditos que se rehogarán a la vez que el arroz. Una versión más económica de este plato se logra sustituyendo las almejas por la misma cantidad de mejillones de tamaño mediano y, si es posible, de roca. ■



[www.martinberasategui.com](http://www.martinberasategui.com)

Lex Nova-La Revista agradece a Martín Berasategui y a la Editorial AURRERA, S.L., su autorización para la reproducción de este extracto.

## «EL DORADO OTOÑO»

Si en un día claro de comienzos de otoño, se mirara la vieja Vasconia desde una cierta altura, la veríamos dividida en dos grandes zonas: una rutilantemente verde, situada al norte de esa especie de quebrado espinazo que forma la conjunción de las estribaciones orientales de la cordillera Cantábrica y de las occidentales de los Pirineos, y otra más terrosa, aunque tampoco en exceso ni de una manera uniforme, que se situaría al sur de estas cadenas montañosas.

A la primera se le suele llamar la Euskal Herria «atlántica» o «cantábrica», ya que sus ríos van a parar a esos mares, mientras que a la segunda, se le suele denominar la «Vasconia mediterránea»: el Ebro se encarga, en efec-



Martín Berasategui

to, de llevar sus aguas hasta la lejana Tortosa.

Nuestros quesos son un producto típico de la zona fronteriza entre esas dos Vasconias: desde el encartado valle de Karrantza hasta el netamente pirenaico de Belagoa se dibuja una especie de estirado rosario de blancos rebaños de ovejas, agrupados en torno a numerosos macizos montañosos y a los valles que se forman, en todas las direcciones, a su alrededor: Orduña, Gorbea, Aitzgorri, Entzia, Urbasa, Aralar, Andia, Ultzama, Irati, Urkulo, Orbaizeta, Erronkari o Larra, por citar algunos de los más representativos, son nombres estrechamente vinculados al surgimiento y consolidación de una tradición quesera rica y variada.

