

Como en la cocina, en todos los ámbitos de la vida hay un equipo de personas que lo hace posible, y este libro no iba a ser menos. Porque el chef no podría cocinar sin su familia de fogones:

A Elena Casado Pineda, por saber combinar los ingredientes perfectos.

A Eva Fernández Giménez, por picar las especias que iluminan el plato.

Y a José, simplemente José, por ser la chispa que siempre ha prendido la leña de mis arroces.

Gracias.



Índice

11	PRÓLOGO DE ALEJANDRO RODRIGUEZ CATALÁ
13	PRÓLOGO DE JOSÉ MANUEL MIGUEL
15	INTRODUCCIÓN
17	BACK TO BASICS
18	¿CÓMO ELIJO LA PAELLA?
22	¿QUÉ ARROZ UTILIZO?
26	FONDOS PARA ARROZ
30	SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS
36	A LEÑA
41	DE SIEMPRE, COMO NUNCA
42	ARROZ AL HORNO EN PAELLA
46	PAELLA VALENCIANA
51	ARROZ DEL «SENYORET»
55	ARROZ DEL «SENYORET» VEGANO
58	ARROZ NEGRO
63	ARROZ DEL PUCHERO
67	PAELLA DE «FETGE DE BOU»
70	«ARRÒS AMB FESOLS I NAPS»
74	«ARRÒS ALLIPEBRAT»
77	PRIMAVERA
78	ARROZ DE VERDURAS CON CEREZAS
82	ARROZ CON ESPINACAS Y BOQUERONES
86	ARROZ DE ESCALIVADA

- 90 ARROZ CON SARDINAS, PIMIENTO Y GUISANTES
95 ARROZ DE GRANADA, REPOLLO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS
98 ARROZ CON AGUA DE COCO, BACALAO Y PIMIENTOS DULCES
103 ARROZ DE SALMÓN CON SALSA PESTO
106 ARROZ CON BACALAO Y COLIFLOR
111 ARROZ CON «CALÇOTS»

115 VERANO

- 116 «FIDEUÀ» CON AGUA DE COCO Y BACALAO
121 ARROZ AL LIMÓN CON MENTA Y CÚRCUMA
125 ARROZ DE SOBRASADA DE MALLORCA, QUESO DE CABRA Y PISTACHOS
129 ARROZ CON CIGALAS, AJOS Y CARACOLES
132 ARROZ CON NAVAJAS DE PLAYA Y SEPIA
137 ARROZ DE HABAS CON PANCETA IBÉRICA Y CALDO DE PUCHERO
140 ARROZ CON AGUACATES Y SEPIA

143 OTOÑO

- 145 ARROZ CON CALABAZA, SEPIA Y CEBOLLA CAMELIZADA
149 ARROZ DE HIGOS CON SOLOMILLO IBÉRICO Y CEBOLLA CONFITADA
153 ARROZ DE ZARAJOS
157 ARROZ CON HUEVOS DE CODORNIZ Y JAMÓN DE PATO
160 ARROZ DE REBOLLONES, TOMILLO Y PANCETA IBÉRICA
164 ARROZ DE TUÉTANO CON SETAS DE LENGUA DE VACA Y ANGULAS DE MONTE
CON UN TOQUE DE TOMILLO
168 ARROZ DE CONEJO CON CARACOLES
173 ARROZ CON RABO DE TORO Y REBOLLONES

177 INVIERNO

- 178 ARROZ CON CONEJO DE MONTE, PANCETA IBÉRICA Y PERAS CAMELIZADAS
183 ARROZ DE REMOLACHA CON PULPO A LA LLAMA Y POMELO VERDE DESHIDRATADO
186 «FIDEUÀ» DE REMOLACHA, TOFU Y MAYONESA DE AGUACATE
190 ARROZ DE ALCACHOFAS CON CIGALAS
194 ARROZ CON MANITAS DE CERDO
198 ARROZ CON PIMIENTOS Y ALCACHOFAS DE LA «TERRETA»
203 ARROZ DE HABAS, ALCACHOFAS Y AJOS TIERNOS
206 ARROZ DE CODORNIZ A LA CERVEZA
210 ARROZ CON BOGAVANTE Y SEPIA
214 ARROZ CON COLES DE BRUSELAS Y PIMIENTOS DULCES



217 INNOV(ARROCES)

- 218 ARROZ DE PATO CON SALSA «TERIYAKI» Y RAÍZ DE LOTO
223 ARROZ DE BOGAVANTE CON BAMBÚ Y SALSA DE SOJA
227 ARROZ DE «BOLETUS EDULIS» CON PIMIENTOS Y «TATSOI»
230 ARROZ DE FLORES DE CALABACÍN RELLENAS DE MASCARPONE Y «FOIE»
CON BAYAS GOJI Y CALDO DE ZANAHORIA
235 ARROZ CON CLAMATO, TAMALES DE POLLO Y CHILTEPIN
239 ARROZ DE «KIMCHI» CON COSTILLAS DE CERDO
243 ARROZ DE SOPA «WONTON»
247 ARROZ CON ALGAS «KOMBU» Y CHIRLAS
250 ARROZ CON CANGREJO AZUL, BONIATO MORADO Y JENGIBRE CON UN
TOQUE DE SALSA DE SOJA
254 ARROZ CON SALMONETES, TOMATES SECOS Y HOJAS DE OSTRA («MER-
TESIA MARITIMA»)
258 ARROZ DE PLANCTON MARINO, SEPIA Y BACALAO
262 ARROZ DE FIGATELLS, TIRABEQUES Y CALABAZAS PETER PAN
267 ARROZ DE SECRETO IBÉRICO CON MANZANA CAMELIZADA
270 ARROZ DE ALGAS COCHAYUYO, RAS EL HANOUT, DÁTILES Y CILANTRO
274 ARROZ DE ESTURIÓN CON FLORES ELÉCTRICAS

279 NOS VEMOS EN LOS FUEGOS

280 AGRADECIMIENTOS





ALEJANDRO RODRIGUEZ CATALÁ

Tengo la enorme suerte de poder escribir unas líneas en este maravilloso libro, cuyo autor no solo es un colega de profesión, sino el «amigo de toda la vida».

Ya no recuerdo en qué año nos conocimos, creo que por el 87. Hijo de padre carpintero y madre cocinera, todos en el patio del colegio dábamos buena cuenta de ello, ya que nuestros bocadillos de una fina capa de Tulipán o alguna bollería industrial tenían que competir contra esos bocadillos de media barra con pisto y longanizas. Menos mal que siempre nos dejaban probarlo, y digo nos dejaban porque su hermano gemelo, José, y amigo incondicional, también se llevaba su parte.

Tampoco recuerdo en qué año David me preguntó si era difícil hacer una paella, a lo que le respondí que para él no, y a la vista está que no me equivocaba.

Él me llama de forma cariñosa «mi maestro», pero nada más lejos de la realidad. A la semana de charlar con él de las paellas, ya me estaba enseñando cosas que no sabía. Es un investigador nato y posee una actitud con la que sería bueno en cualquier oficio.

En los años que llevo en la cocina, también he trabajado como docente y no hay clase en la que no haya hablado de él. Es un cocinero autodidacta, con una creatividad y una sensibilidad para cocinar y combinar sabores que pocos tienen.

Con los arroces se ha ganado un hueco entre los grandes, y es difícil, ya que en su tierra es un tema de controversia, pero lo ha hecho con respeto, cariño y profesionalidad, tanto aquí como cuando ha salido de España a representar el sentimiento que tenemos los valencianos por el arroz y la paella.

Estoy seguro de que esto es el principio de algo muy grande y me siento afortunado de que nuestras vidas se juntaran allá por los años ochenta.

