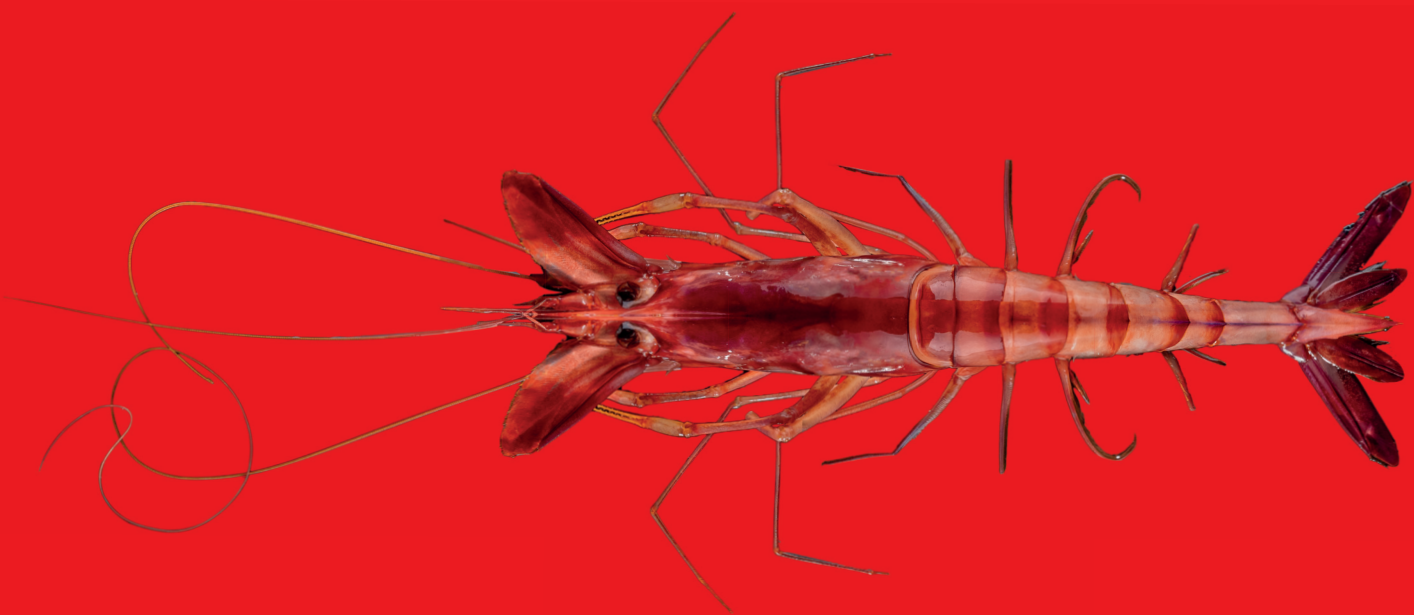


**QUIQUE
DACOSTA + JOAN
ROCA + BENJAMÍN
LANA**



**EL LIBRO DE
LA GAMBBA ROJA**



**QUIQUE
DACOSTA**

+

**JOAN
ROCA**

+

**BENJAMÍN
LANA**

**EL LIBRO DE
LA GAMBIA ROJA**



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostienen el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento. En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan seguir desempeñando su labor. Dirígete a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesitas fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puedes contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

- © de los textos: Quique Dacosta, Joan Roca y Benjamín Lana, 2023
- © de las fotografías de interior y de cubierta: Jake Abbott (@pelutipelat)
- © de las ilustraciones del interior: Pedro Perles
- © de las fotografías de las páginas 8 y 264: Sofía Moro
- © de la fotografía de la página 54: Joan Pujol-Creus

Diseño de cubierta, diseño y maquetación y dirección de arte: Karen Maza-Madrado
Primera edición: octubre de 2023

© Editorial Planeta, S. A., 2023
Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)
Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.
www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-27899-3
Depósito legal: B. 13.064-2023

Impresor: Macrolibros
Impreso en España – Printed in Spain

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

ÍNDICE

Benjamín Lana

A modo de presentación	9
La noble señora <i>Aristeus antennatus</i>	11
Quién es y dónde vive. Biología y hábitat	16
Dónde y cómo se pesca	27
Los pescadores y el futuro	35
La roja y su gastronomía	37
En las cocinas de ayer y hoy	41
Dos imprescindibles	46

Joan Roca

La gamba roja juega en casa	50
La gamba vino de color rojo y la combino con vino, por Josep Roca	52

Quique Dacosta

¡Todo a la roja!	60
La grandeza, por Jose Antonio Navarrete	64

Recetas tradicionales

Introducción Joan Roca + Recetas	68
Introducción Quique Dacosta + Recetas	84

Recetas contemporáneas

Introducción Joan Roca + Recetas	96
Introducción Quique Dacosta + Recetas	154

Técnicas

Introducción Joan Roca + Recetas	210
Introducción Quique Dacosta + Recetas	224

Epílogo, por Benjamín Lana	259
-----------------------------------	-----

Índice de recetas	260
--------------------------	-----

Agradecimientos	263
------------------------	-----

BENJAMÍN

LANA



A modo de presentación

La gamba roja (*Aristeus antennatus*, Risso, 1816) no es solo un recurso pesquero; en los últimos treinta años se ha convertido en un icono gastronómico, turístico y, también, en la última oportunidad de muchos puertos del Mediterráneo. El futuro de la especie y el de los pescadores que la capturan en fondos que llegan a los ochocientos cincuenta metros de profundidad pareciera que van unidos.

Al mismo tiempo que su excelencia culinaria es cada vez más reconocida a nivel nacional e internacional, desbancando a las cigalas, bogavantes y langostas de las preferencias de los más exigentes gastrónomos, el sistema de extracción de la gamba, el arrastre, tiene cada vez más detractores debido a los efectos que ejerce sobre los fondos marinos y la captura accidental de especies conocidas como «descartes». Las nuevas tecnologías, como las puertas deflectoras hidrodinámicas que mantienen el arte de pesca sin «arar» el fondo, mitigan los efectos negativos del arrastre tradicional, y al realizarse la pesca de la gamba a grandísimas profundidades apenas se capturan otras especies, hasta el punto de afirmar que es una pesquería casi monoespecífica. Los puertos pesqueros y la actividad socioeconómica que generan dan vida a miles de personas: los que pescan, los que transforman el producto capturado, los que lo transportan a los diversos centros de venta y distribución y los que trabajan en las empresas que atienden las necesidades de la flota y de los puertos. Hablamos de unos cien mil empleos directos dados de alta, solo contando los profesionales de la pesca marítima y las industrias de transformación, según datos actuales de los ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Trabajo y Economía Social. Son muchas las familias que aún mantienen una actividad milenaria, dura y arriesgada, y que sostienen una cultura santo y seña de nuestras sociedades costeras.

El futuro, como se verá a lo largo del libro, pasa por actuar para garantizar la sostenibilidad de la especie, algo que los científicos consideran posible si se toman las medidas necesarias por parte de las cofradías de pescadores, algunas de las cuales, como la de Palamós, llevan años autorregulándose en exigentes vedas, tanto temporales como espaciales, reduciendo días y horas efectivas de pesca y otras medidas que iremos desgranando a lo largo de las próximas páginas.

Pescar menos, pescar mejor y preservar el recurso, que puede seguir siendo sostenible gracias a la trazabilidad, la manipulación excelsa desde su pesca, las vedas y la renuncia a la captura de juveniles con la utilización de un tipo de redes específicas.

Este libro muestra a la gamba roja desde todos los ángulos, la coloca como producto gastronómico de primerísimo nivel. A mostrar y respetar no solo a la gamba roja, sino también a la comunidad de profesionales y a las familias que viven alrededor de su pesca.

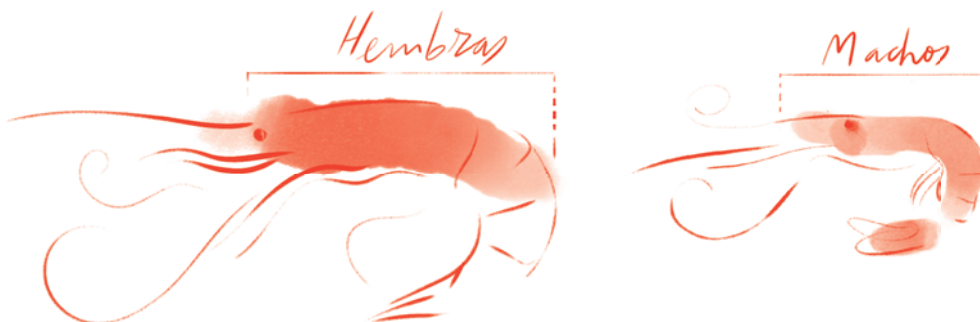
Quién es y dónde vive.

Biología y hábitat

La gamba roja o rosada, ya presentada oficialmente con su nombre científico, *Aristeus antennatus* (Risso, 1816), es un crustáceo decápodo con cinco pares de patas en la cabeza. Sus órganos principales se encuentran en el cefalotórax, y la cola es puramente muscular. Cuando está viva su color es transparente-blanquecino con leves franjas rosadas, como puede comprobarse ya en los primeros vídeos publicados por una empresa gerundense que ha logrado mantenerlas con vida al objeto de tratar de conocerlas mejor, prolongar más tiempo su frescura y valor culinario y, quién sabe, si en el futuro lograr reproducirla en cautividad como otros primos de la familia de los peneidos que, a diferencia de ella, viven a escasa profundidad. Ese es el caso, por ejemplo, del langostino blanco (*Litopenaeus vannamei*) o del langostino japonés (*Penaeus japonicus*), especies que el hombre lleva criando desde hace muchas décadas y que son los más habituales en las mesas de todo el mundo.

El color rojizo de las gambas rojas que vemos en pescaderías y restaurantes se produce durante su extracción a más de seiscientos metros de profundidad, donde la presión es sesenta veces mayor que en la superficie. La descompresión es tan fuerte y rápida que con la recogida del arte de pesca se rompen las membranas de las células coloreadas o melanocitos, y la melanina roja que contienen se extiende por el caparazón, apareciendo rápidamente, a veces ya sobre la cubierta del barco, el característico color rojo que marca su nombre común.

Una de las principales singularidades de la gamba roja es su dimorfismo sexual, es decir, el diferente tamaño que presentan machos y hembras en favor de las segundas. Los grandes ejemplares que todos buscamos y disfrutamos gastronómicamente, las mayores de hasta diecisiete o inusualmente veinte o veintidós centímetros, son casi siempre hembras. De hecho, se podría decir que casi todas las que superan los diez centímetros lo son. En un lote de gambas grandes o extragrandes, del calibre 1 y 2, solo hay hembras. En uno de gambas pequeñas o medianas las habrá de los dos sexos.



Las diferencias van mucho más allá de su tamaño —aunque esta sea la más relevante desde el punto de vista gastronómico— y de la obvia especificidad de sus órganos sexuales. Hay otros caracteres externos que permiten distinguirlas perfectamente, incluso cuando tienen un tamaño similar. La más relevante es la larga espina que las hembras tienen delante de la cabeza, seguida por tres pequeños dientes muy bien formados, denominado apéndice rostral. Los machos, en cambio, lo tienen corto, obtuso y casi necrosado cuando han alcanzado su madurez sexual, sobre el mes de marzo. En los ejemplares de sexo masculino nos encontramos con un par de apéndices modificados (*petasma*) para colocar el esperma, y los de sexo femenino de un receptáculo para el esperma (*thelycum*). Podrían citarse otros más que por su exigencia de conocimientos científicos exceden a un libro de divulgación como pretende ser este.

Sí es relevante explicar una circunstancia relativa a la maduración sexual de las hembras, por cuanto es observable por los consumidores fácilmente y lleva a menudo a confusiones. El color violeta de la cabeza de los grandes ejemplares que se consumen durante el verano no guarda relación alguna con la frescura o calidad de esta. La explicación es nítida y puramente biológica. La gónada sexual de las hembras se desarrolla cuando llega el mes de abril-mayo, momento en el que comienza su período reproductor. Crece en proporción a la maduración de sus ovocitos (huevos en estado inicial) y presenta dos lóbulos que abrazan el estómago y continúan por la parte posterior media del cefalotórax, pero no solo aumenta de tamaño, sino que va cambiando de color. En las adultas, primero es rosada y termina siendo claramente violácea, hasta el punto de que a simple vista se distingue a través del caparazón del animal. Algunos científicos miden el grado de maduración de las gambas hembras y definen seis estados diferentes atendiendo tan solo a su coloración. De modo que el «estado I o Juvenil» se corresponde con gónadas transparentes y casi invisibles, el «II o Reposo» con gónadas blancas-opacas, el «III o Inicio de madurez» con rosadas, el «IV o Madurez avanzada» con lila, el «V o Pre-puesta» con morado-intensa, y el «VI o Puesta» con violeta.

Para el consumidor de gambas es una bendición que en cada población «gambera», por así decirlo, haya muchas más hembras que machos, dada la diferencia de tamaño entre ambas, hasta el 70 por ciento en favor de las primeras en algunas épocas del año. Cuando aún no han alcanzado el estadio adulto, sin embargo, los sexos están porcentualmente más equilibrados. Otra circunstancia biológica que juega en favor de los humanos que comen y no tanto de los que pescan es que la gamba tiene un peso relativo bajo en comparación con los peces y otros crustáceos, debido a las grandes cavidades branquiales en relación a su talla. Pesan más en invierno y menos en verano, y esta relación se va acusando a medida que el ejemplar se hace más grande. Hay quien disfruta mucho más chupando los jugos de la cabeza que paladeando la textura de su cola, pero en cualquier caso nuestros bolsillos agradecen, dado el precio que llegan a alcanzar —250 euros el kilogramo de las de mayor calibre y cali-



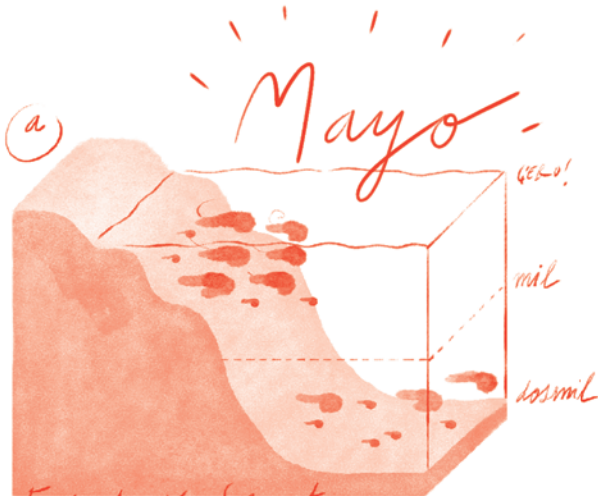
dad en julio de 2022 en Dénia. Otra cosa es lo que deseen los pescadores, puesto que podrían ver doblados sus ingresos si la especie hubiera optado por una morfología diferente en su evolución.

Nuestra querida *Aristeus antennatus* crece mediante metamorfosis interna, lo que consiste en producir un caparazón nuevo debajo del otro y desprenderse del viejo más pequeño en el proceso conocido como «muda», algo parecido a vestirse con un traje y zapatos de una talla mayor cada temporada. El caparazón reciente permanece blando durante algunas horas —momento en el que la gamba presenta la máxima vulnerabilidad ante sus depredadores naturales—, y se endurece posteriormente tras el contacto con el agua. En el proceso de muda la gamba restituye también las antenas y patas que haya podido perder en las sucesivas batallas en pos de la supervivencia. Cuando son pequeñas mudan cuatro veces al año su caparazón, mientras que las medianas entre dos y tres veces, y las más grandes tan solo dos veces al año: en primavera-verano y en otoño-invierno, como las campañas de moda.

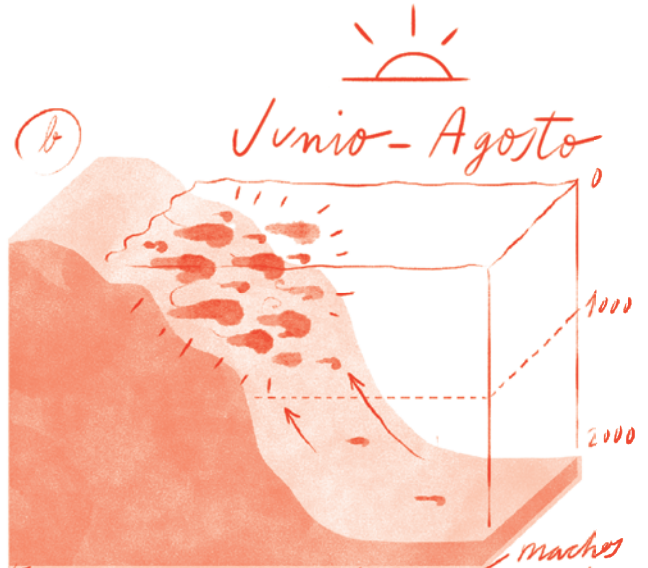
Reproducción

Las gambas están madurando sus gónadas desde mayo hasta septiembre, con julio y agosto como meses más activos, época en la que curiosamente se realiza la actividad pesquera más intensiva por la demanda del producto en plena temporada turística veraniega. Esta circunstancia parecería un hándicap para la sostenibilidad de la especie *a priori*, no porque las larvas vayan a ser capturadas por las redes, sino porque se pesquen hembras adultas que aún no han puesto sus huevos fecundados en el mar. Sin embargo, apenas hay recomendaciones científicas, a excepción de la tesis doctoral de Mariano García Rodríguez sobre la situación de la *Aristeus antennatus* en el golfo de Alicante, canal de Ibiza y golfo de Vera (en el Levante almeriense), ni tampoco texto administrativo que sugiera la posibilidad de cambiar las épocas de veda biológica trasladándolas a los meses de junio a septiembre en vez de los primeros del año, tras las Navidades. Es un tema del que simplemente no se habla. El precio de la gamba durante los meses de julio y agosto es hasta dos o incluso tres veces más alto que en los meses más bajos del año, a excepción de una corta ventana durante el período navideño.

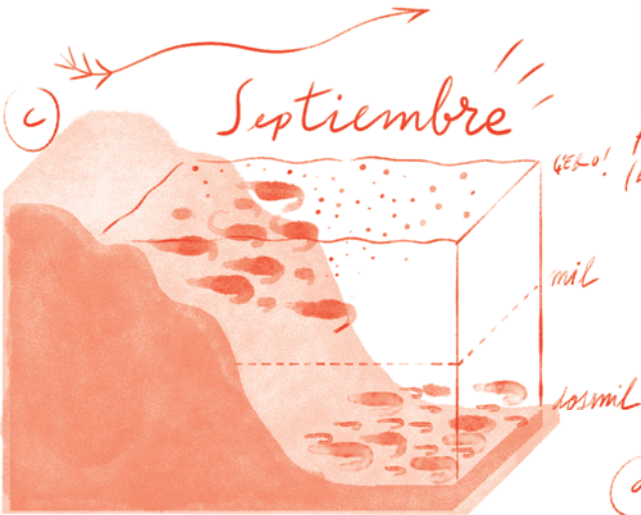
Las hembras de menor tamaño empiezan a madurar en junio, mientras que las medianas y las grandes inician su madurez a partir de finales de abril y mayo, alcanzando el pico entre los meses de junio y septiembre, por lo que las «adultas» pueden llegar a tener hasta tres puestas diferentes por cada anualidad, mientras que las «jóvenes» tienen solo dos por razones de «pubertad», según algunos autores, aunque otros indican que solo liberan huevos una vez por temporada.. Son animales de elevada fecundidad, puesto que en cada una de las puestas expulsan una media de 200.000 huevos fecundados, que se convertirán en larvas y vivirán sus primeros días en las capas superficiales del mar (entre 0 y 5 metros de profundidad) como parte del



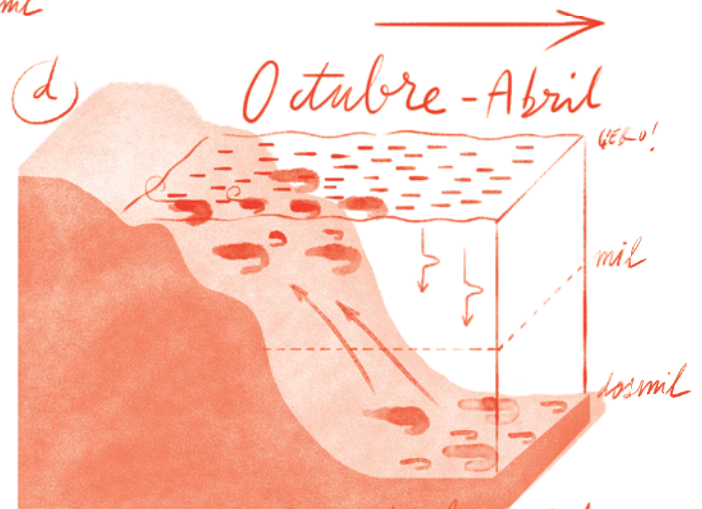
Fase 1 - OK. Se activan las gonadas. Desarrollo del ESPERMATÓFORO!



Fase 2 → Apareamiento (la población ADULTA se agrupa en el TALUD) — machos — hembras



Fase 3. Liberación de los huevos
Fase pelágica larvaria & nueva generación de RECLUTAS



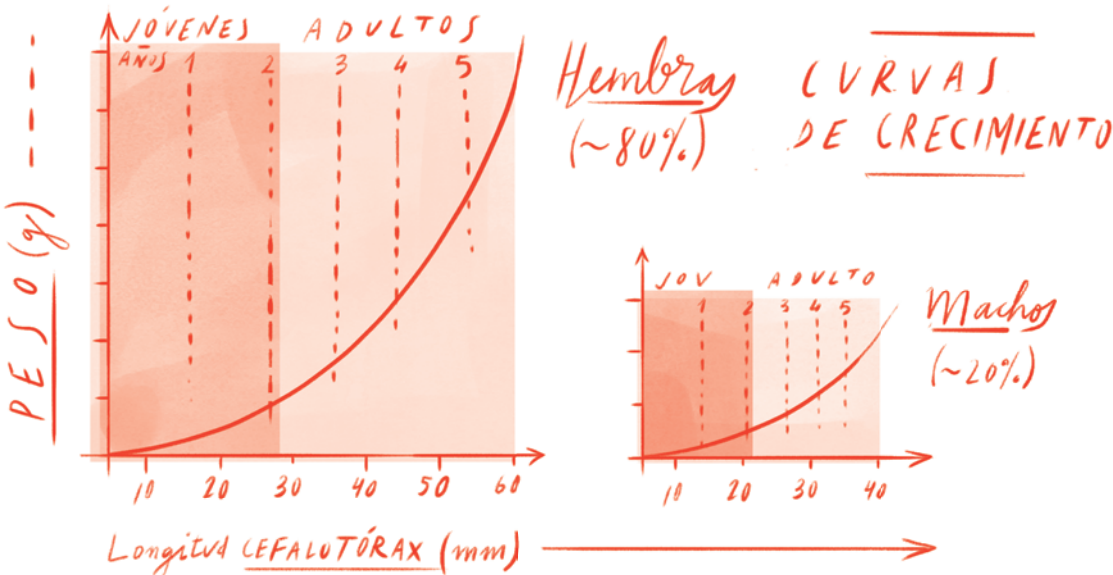
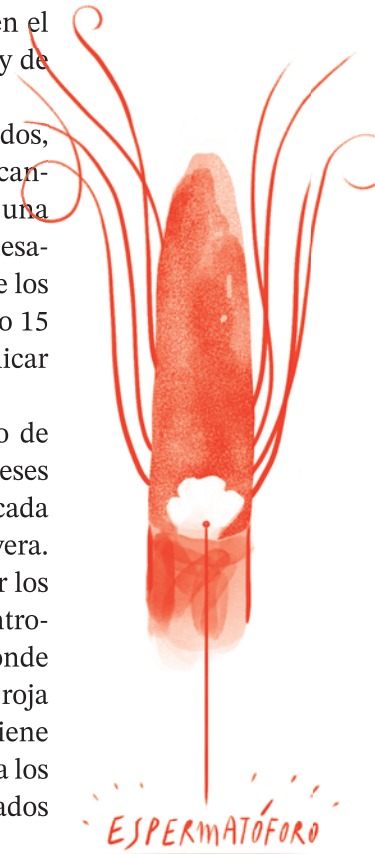
Fase 4 — Asentamiento larvario!
MIGRACIÓN ONTOGÉNICA (JUVENILES)
Reclutamiento a las PESQUERÍAS (CAÑONES)

zooplancton marino, lo cual favorece la dispersión y conectividad de esta especie a lo largo y ancho del mar.

Estas larvas pasarán por diferentes fases hasta llegar a una forma parecida a la de un pequeño adulto dos meses después, coincidiendo con su llegada al fondo marino, por debajo de los mil metros de profundidad. Varios estudios de crecimiento confirman que al principio se desarrollan a un ritmo de 1 milímetro por mes en el caso de las hembras, que tienen una longevidad máxima de siete años de vida, y de 0,5 mm en el de los machos, quienes no superan los cinco años.

Las edades mejor representadas en los stocks pesqueros corresponden a los dos, tres y cuatro años, y resulta difícil encontrar ejemplares «abuelas» que logren alcanzar esos posibles máximos de siete años. Se puede decir que cada septiembre una nueva generación joven entra en el área de pesca y una generación adulta va desapareciendo, de forma paulatina, cuando finaliza el año. En el momento en el que los jóvenes tienen unos 8 centímetros, los de la generación anterior llegan a los 13 o 15 cm, en el caso de las hembras. En menos de un año una gamba joven puede duplicar su tamaño.

Los ejemplares de sexo masculino maduran antes, durante el primer año de edad, y su estado de fertilidad se mantiene durante todo el año. Entre los meses posteriores a la primavera colocan un espermatóforo cargado de esperma en cada hembra, de modo que la totalidad de estas lo portan hasta el final de la primavera. El espermatóforo es una cápsula o masa, algo así como un recipiente, creado por los machos de diversas especies animales, para contener espermatozoides que se introduce integral y literalmente en el órgano sexual femenino durante la cópula, donde se mantiene durante meses, hasta la siguiente muda de la hembra. En la gamba roja el espermatóforo es observable a simple vista. Es de color blanco-amarillento y tiene la forma de un botoncito situado en el anverso. Cuando la hembra inicia la puesta los huevos atraviesan el espermatóforo y se fecundan uno a uno antes de ser liberados en el mar.



Hábitat y migraciones

Las larvas convertidas en pequeñas gambitas a los dos meses de la puesta residen en las oscuras profundidades del mar, mucho más allá de los 1000 metros. Pese a su pequeño tamaño, son capaces de bajar y ascender por la columna de agua como ningún submarino o batiscafo creado por el hombre, soportando sin problema brutales cambios de presión. En ese ambiente de oscuridad absoluta, de temperatura (13 °C en el Mediterráneo desde los 80 metros de profundidad hasta los 5000 m de profundidad máxima que tiene la cuenca central) y salinidad estable (de más de 38 ppm) —esta circunstancia es muy importante y característica de la *Aristeus antennatus*—, nuestra gambita o gambeta, como se la conoce en Cataluña y Levante, crecerá hasta alcanzar un tamaño suficiente para que las redes de los pescadores las puedan capturar. Cuando los individuos de gamba roja alcanza aproximadamente un año de edad, estos migran de las grandes profundidades de más de 1000 metros a menos profundidad, donde se distribuirán por primera vez en los caladeros de pesca entre los 550 y 800 m de profundidad. Los científicos denominan «reclutamiento» al proceso mediante el cual se agregan nuevos individuos a una población potencialmente pescable. En el caso de la gamba roja, la pesquería corresponde preferentemente a individuos «reclutas» nacidos el año anterior, de entre catorce y veinte meses de edad. Aquellos ejemplares que logran sobrevivir hasta un tercer año a los peligros naturales y a la pesca se convierten en adultos, y si son hembras podrán poner huevos y contribuir a la reproducción de la especie hasta el quinto o incluso sexto año de vida.



Las hembras de la *Aristeus* presentan un patrón de movilidad muy alto en los diferentes meses del año relacionado con su ciclo reproductor, pero incluso en doce horas, entre la noche de un mismo día, pueden pasar de los 250 a los 800 metros de profundidad. Los machos, sin embargo, no parecen tener un comportamiento tan activo como ellas. Está demostrado que el éxito de la reproducción de cada población de gambas tiene más que ver con el estado y edad de la población masculina, debido a su escasez en edad adulta y a su menor longevidad, que con el de las hembras. Los expertos clasifican la estrategia reproductora de

La gamba roja juega en casa

Estas líneas surgen de una profunda amistad entre cocineros y de un ya eterno pique sano entre ambos. ¿Es mejor la gamba roja de Dénia o la de Palamós? El Clásico lo gana quien juega en casa. Hace muchos años acudí a una cata de gambas organizada en las instalaciones del puerto de Barcelona por la Cofradía de Pescadores, que emplazó a las distintas cofradías pesqueras de Cataluña. Se trataba de decidir qué gamba era la mejor. Distintivo este, el de «la mejor» o «el mejor», tan poco atinado como succulento. Qué obsesión humana esta de coronar y defenestrar cosas, pero volvamos al concurso y a la succulenta defenestración de gambas rojas de Palamós, Arenys de Mar, Roses, Vilanova i la Geltrú... a la que asistimos colegas de profesión y periodistas gastronómicos disfrutando a ojos vendados, para mayor hedonismo, de una cata a ciegas de gambas.

Cocidas con igual técnica, ligeramente hervidas, hembras y de igual tamaño, las diferenciaba un número y su procedencia, obviamente desconocida para nosotros, los catadores del antifaz. «¿Y ganó la de Palamós?», se preguntarán. No. Finalmente resultó ganadora la del puerto metropolitano de Barcelona, y además por unanimidad, fue la que más nos gustó a todos. La razón, muy sencilla: aquella gamba era la más fresca, la que había tardado menos tiempo en llegar del mar a nuestra mesa.

La *prima donna* del menú de **El Cellar de Can Roca**, la gamba, la señora *Aristeus Antennatus*, llega a eso de las siete de la tarde a nuestras cocinas procedente del puerto de Palamós. Antes ha pasado por las redes de L'Havanera, la barca en donde faena Francesc Subirats, quien lleva en la mar desde los quince años, y del que os hablaré un poco más tarde.

La gamba roja fresca de los puertos de la Costa Brava era una rareza en la cocina de mi madre, pues era un producto muy caro para un restaurante humilde como el de mis padres. Can Roca, el de toda la vida, se emplazaba en las afueras de un barrio obrero de una capital de provincias. Servíamos un menú de mediodía de lunes a viernes para los trabajadores de las fábricas y talleres de la zona. Con el tiempo, se empezaron a ofrecer los sábados y domingos algunos platos de cocina tradicional catalana, y en ese espacio de fin de semana fui descubriendo mi lugar en la cocina ayudando a mi madre. Fue a mis catorce años cuando tuve en mis manos por primera vez una *Aristeus Antennatus*, y el rojo exaltado se tatuó en mi retina.



¡Todo a la roja!

Mi relación con la gamba roja de Dénia se crea en el inicio de mi carrera, incluso antes de ser cocinero. Cuando comencé a trabajar en Quique Dacosta Restaurante (antes denominado El Poblet), yo me dedicaba a fregar cazuelas y acompañaba al jefe de cocina a la lonja para comprar gambas y cargar cajas. Asistía entonces a un maremágnum de intenciones y energías que se movían en torno a un producto que, si bien es cierto que en aquella época no contaba con el reconocimiento actual, en Dénia concretamente ya era valedor de reconocimiento social tanto en la restauración como en el pueblo y gozaba de gran valor. Siempre cuento, como una anécdota curiosa, que por aquel entonces comprábamos en Navidades la gamba roja de Dénia a 1.300 pesetas/kg (7,80 € al cambio), y que junto con el verano son los momentos de máxima demanda, y sin embargo, a día de hoy, es difícil que baje de 200 euros/kg, lo que equivaldría a 33.300 pesetas por cada kilogramo. Es decir, el precio se ha multiplicado por veinticinco en un par de décadas.

Mi nexos de unión con esta especie tiene mucho que ver con la intención de proporcionarle una mirada y una oportunidad de reivindicación, si cabe, desde la perspectiva del territorio y la singularidad, teniendo en cuenta que la gamba roja no era un producto destinado a la alta cocina. En aquel entonces, en los libros de cocina franceses abundaban langostas, salmones, caviar, fuagrás, cigalas, bogavantes... Pero la gamba roja no apareció hasta primeros de los años noventa, cuando de algún modo la fuimos introduciendo en Quique Dacosta Restaurante en platos de alta cocina. Con ella reivindicamos nuestro territorio, y la singularidad realmente especial de un producto de enorme valor. En aquellos años mi intención era contar lo que es la Comunidad Valenciana y la esencia de Dénia, y me disponía a ello aliándome, entre otros, con un producto que para mí gozaba de enorme valor gastronómico, no por su mayor o menor precio, o porque estuviera o no presente en los libros de alta cocina del momento. No era fácil hacérselo creer a clientes y entes superiores que creían que la alta cocina era solamente lo que venía de fuera.

Hablábamos entonces de lo local, convirtiendo al producto en interlocutor activo de mi cocina. Una ocasión inestimable de generar una economía y una mirada hacia un lugar muy concreto y un producto que surgía aquí y en otros lugares del Mediterráneo español, donde se pesca y cuenta con gran reconocimiento.

No obstante, realmente siempre me he cuestionado todo, y también aquello que concernía a la gamba roja. Quizás hace treinta años habría sido más fácil utilizar otros productos que ya aparecían en el argot de la alta cocina, pero quise exponer mi propia paleta de color, como la gamba, el erizo, la musola, la gamba pato, el cangrejo arrocero, la galera, etcétera. Cualquier producto típico de mi región,

proveniente o no del mar, debía formar parte de mi oferta, y con ella construir mi relato. Un nuevo relato en el universo gastronómico.

Mis preguntas no paraban de surgir, y las respuestas no aparecían en los libros de alta cocina. Me planteaba si una gamba era o no adulta, en qué momento alcanza su madurez, cuántas veces desovaba a lo largo de su vida, si son hembras, machos o hermafroditas, si el paro biológico se realiza contrastando realmente el momento de desove de la gamba, si emigra, de qué se alimenta, a qué profundidad se pesca... En la bibliografía del momento no encontraba toda la información necesaria para abordar estas cuestiones que se antojaban trascendentales para mí y mi relación con este extraordinario animal.

Fue entonces cuando tuve la fortuna de cruzarme con personas como Miguel Ángel Civera y Joan B. Company, quienes estudian la parte biológica y científica, la metodología de pesca, y la idiosincrasia de la gamba y de otras especies de nuestros mares. Ellos me guían en aquellas respuestas que voy entendiendo en códigos que muy probablemente trascienden de la misión fundamental de un cocinero, que no es otra que saber cocinar con armonía, aplicando la técnica correcta a cada producto, y servir en un plato perfectamente ejecutado. Conocer el producto más allá me ofrece herramientas para gestionar, articular y divulgar aquello que simplemente no existía en alta cocina hace poco más de un par de décadas.

En mi condición de autodidacta desde que comencé a dar mis primeros pasos en la cocina he intentado buscar información y conocimiento en otros, sin haber tenido la oportunidad de pasar por la universidad. Cuando me lancé a escribir este libro monográfico creí que mis conclusiones, informaciones y recetas no debían ser dogmáticas ni monopolizadoras para aquellos platos que se vayan a cocinar en el mundo en torno a la gamba roja. Por este motivo me ha parecido oportuno invitar a participar a alguien que admiro y respeto profundamente, mi amigo Joan Roca. Con la visión de un cocinero que ha cocinado este producto desde siempre, por su proximidad a Palamós, pensé que juntos proporcionaríamos más objetividad y perspectiva al libro, dividiéndolo en tres partes en cuanto a recetas y técnicas se refiere.





JOAN ROGA

Recetas tradicionales

Desde la cocina madre...

Mi madre las cocinaba en una sartén con muy poco aceite, un poco de ajo, perejil finamente picado, añadiendo un toque personal que os desvelo esperando que ella no lea estas líneas: un chorrito de brandi al final, que al evaporarse perfuma con notas de frutos secos y maderas nobles el rojo manjar decápodo.

En la cocina tradicional catalana, y su versión doméstica actualizada, las gambas se cocinan habitualmente a la plancha, y también se añaden a los guisos marineros como como los

suquets, las zarzuelas, los arroces caldosos o las fideuás.

Las recetas tradicionales que os proponemos en este libro están contadas tal y como se elaboran en las casas y restaurantes tradicionales. En El Celler también nos gusta cocinarlas a la brasa de leña de encina, una técnica no muy habitual por estas tierras. Me lo sugirió la lectura de *El que hem menjat*, del escritor ampurdanés Josep Pla. Para él, la mejor forma de cocinar los crustáceos es a la brasa. Es la técnica más compleja, ya que requiere de un avanzado dominio del fuego.



CARPACCIO DE GAMBAS

Ingredientes

Para la salmuera

500 g de agua
40 g de sal

Para el rulo de gambas

1 kg de gamba roja de Palamós grande
500 g de salmuera (elaboración anterior)

Para el carpaccio de gambas

1 rulo de gamba (elaboración anterior)

Para el Aceite de limón y cebollino fresco

250 g de aceite de oliva virgen extra
50 g de aceite de girasol
1 limón
7 g de cebollino fresco picado

Para el montaje y acabado del plato

Flores de ajo de oso
Cebollino picado
Brotos de perifollo
Sal en escamas

Elaboración

Para la salmuera

En un recipiente mezcla el agua y la sal hasta disolver la totalidad de la sal. Reserva.

Para el rulo de gambas

Pela las colas de las gambas y sepáralas de la

cabeza, reservando estas últimas para otra elaboración. Con la ayuda de un palillo retira el intestino de las colas de la gamba y sumérgelas en un recipiente con la salmuera durante 4 minutos. Pasado este tiempo, retíralas y sécalas con papel absorbente de cocina. Coloca las colas de gamba sobre papel film superponiendo unas con otras, pero procurando que queden bien estiradas, y forma un rulo bien prensado de unos 4 o 5 centímetros de diámetro. Congela el rulo y reserva.

Para el carpaccio de gambas

Retira el papel film del rulo de gamba y corta finas láminas de 1 milímetro de grosor ayudándote con una máquina corta fiambres. Dispón sobre un plato los discos del rulo de gamba a medida que vayas cortando, superponiendo los bordes de unos con otros hasta cubrir el plato formando un círculo, y deja descongelar. Reserva.

Para el Aceite de limón y cebollino fresco

Con la ayuda de una puntilla retira la piel del limón sin nada de parte blanca. Coloca las pieles de limón en un recipiente junto con los aceites y deja infundir durante una semana en nevera tapado herméticamente. Pasado este tiempo, y justo antes de utilizar, agrega el cebollino picado fresco, remueve y cuela.

Para el montaje y acabado del plato

Reserva para el momento del emplatado.

Aliña el carpaccio de gamba con algunas escamas de sal, el aceite perfumado al limón, el cebollino finamente picado, unos brotes de perifollo fresco y 3 flores de ajo de oso.

Armonía

Las crianzas biológicas más ligeras y los vinos de pasto son ideales para acompañar la textura fina, delicada y punzante.



GAMBAS A LA BRASA

Ingredientes

Para la salmuera

500 g de agua

40 g de sal

Para la Gamba de Palamós a la brasa

20 gambas rojas de Palamós grande

500 g de salmuera (elaboración anterior)

c/n de leña de encina

c/n de aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Para la salmuera

En un recipiente mezcla el agua y la sal hasta disolver la totalidad de la sal. Reserva.

Para la Gamba de Palamós a la brasa

Con la ayuda de un palillo retira el intestino de cada una de las gambas, ubicándolo entre la unión de la cabeza con la cola. Coloca las gambas en un recipiente, cubre con la salmuera y deja reposar durante 4 minutos. Retira y seca con papel absorbente de cocina. Coloca las gambas en una placa y rocía con el aceite de oliva virgen extra. En una parrilla con la leña de encina incandescente cuece lateralmente las gambas primero, por un lado, girándolas, y acabando la cocción por el otro. Es importante que la cocción se ajuste al máximo, sin superar los 54 °C de temperatura corazón para no sobrecoocer la

carne de las colas de la gamba, pero que nos permita cocinar las cabezas logrando cocer los jugos de su interior y dejándolos bien caliente. Sirve.

Armonía

Un vino de crianza biológica con más de cinco años, los Champanes de variedades blancas con madurez y los vinos de Chardonnay en suelos calcáreos corpulentos, amplios como los Chassagne, encuentran aquí la intensidad y la potencia. La oportunidad también de jugar a combinar primero las colas con un fino maduro y la cabeza con un palo cortado también es una opción ilusionante.



QUIQUE

*Recetas
tradicionales*

DACOSTA

Quizás no tenga demasiado que aportar en este epígrafe, puesto que las tradicionales han sido recetas que de modo recurrente nos hemos encontrado, simplemente porque transcurren de generación en generación casi de forma inalterables. Por suerte, y gracias a los dioses, vivimos en un territorio en el que existe una gran despensa cultural de recetarios importantes que nos han arrojado una cimentación para disfrutar de la mesa desde una perspectiva no necesariamente innovadora. Recetas de aquí que al mismo tiempo son universales y me permiten seguir creciendo como cocinero.

Hemos mirado a la tradición con una perspectiva contemporánea y desde el prisma del actual estilo de vida. En la actualidad no comemos como hace cuarenta o cincuenta años, y tampoco vivimos ni trabajamos como entonces. Todo ello se refleja en nuestra mirada creativa a las recetas de siempre, sin desvirtuar su esencia. Puntos de cocción, reducción de materias grasas, extracción de mayor partido a los sabores de una forma natural...

En Dénia siempre hemos tenido el peso casi lapidario de la gamba roja hervida en agua de mar,

con la premisa dogmática de que solamente así se debería comer. Aunque es cierto que la cultura de los guisos marineros, de los arroces de esta tierra, nos han permitido construir y alcanzar una apertura mental, girar nuestros ojos hacia la cultura de la plancha o la parrilla, que es tan típica en el Levante. La gamba roja nos ha invitado a menudo a mirar a la tradición con una perspectiva contemporánea donde las inquietudes del cocinero de alta cocina se iban depositando en ella.

La primera elaboración de la gamba roja de Dénia, que ni tan siquiera responde a la complejidad de un plato, es hervirla en agua salada. Eran muy pocos los restaurantes que cogían agua de mar para hervirla, tan solo aquellos a los que por cercanía les resultaba fácil hacerlo, como El Pegolí, Mena o Sendra, ahora también El Faralló. En Quique Dacosta Restaurante comenzamos a emplear agua de mar hace décadas, siempre atendiendo a ese cambio de estilo de vida, a la variación en la forma de comer, y a las singularidades que el agua de mar aporta al sabor de la gamba.



ARROZ DEL SENYORET

Ingredientes

Para el caldo base de pescado y marisco
Ingredientes para 4 l de caldo

50 g de aceite de oliva
1 cabeza de ajos pelados y machacados
1 cebolla
1 puerro
2 zanahorias
1 tomate
1 ñora y 2 pimientos choriceros hidratados en agua
10 g de pimentón agridulce
300 g de cangrejos
300 g de galeras
2 kg de espinas de rape o mero
1 muslo de gallina asado
500 g de costillar de cerdo asado
100 g de salsa de tomate frito
40 g de sal
8 l de agua

Para el arroz del senyoret

50 g de aceite de oliva suave
160 g de rape picado en dados
80 g de sepia picada en dados
20 hebras de azafrán
2 g de pimentón dulce
80 g de tomate rallado sin piel
400 g de arroz bomba de la Albufera
2,2 l de caldo base de pescado y marisco
8 gambas peladas, pero con cabeza

Elaboración

Para el caldo base de pescado y marisco

Asa el muslo de gallina y los 500 g de costillar de cerdo asado.

Rehoga en una cazuela con el aceite caliente los ajos pelados, las ñoras y los pimientos choriceros, la cebolla, el puerro y las zanahorias cortados hasta que estén dorados. Añade entonces el pimentón, sofríe un poco y agrega los cangrejos y las galeras escurridos.

Dora bien a fuego vivo y añade las espinas, el tomate cortado, y después agrega el agua y lleva a hervir.

Añade el muslo de gallina y el costillar de cerdo asados, la salsa de tomate frito y la sal. Deja cocer a fuego suave unas 3 horas, prueba el punto y cuela por un chino fino.

Para el arroz del senyoret

En una paella tradicional de 55 cm de diámetro calienta el aceite y en este rehoga la sepia y el rape en dados. A continuación, añade el azafrán y el pimentón, rehoga un poco y echa el tomate rallado.

Deja que pierda un poco de agua y tome color lentamente y agrega el arroz, sofríe un poco y moja con el caldo hirviendo. Deja que hierva fuerte durante unos 4 minutos y después mantén el hervor suave durante 10 minutos más. Los últimos 3-4 minutos sube el fuego fuerte, momento en el cual incorpora las gambas y deja reposar unos minutos antes de servir.

Acabado y presentación

Sirve la paella en el centro de la mesa para comer directamente de ella.

Armonía

Tanto blancos con buena acidez como espumosos con esa misma cualidad. Buena textura generada en la crianza y longitud en boca.





CÓCTEL DE GAMBAS

Ingredientes

Para la salsa cóctel

200 g de mayonesa
75 g de kétchup
15 g de zumo de naranja
15 g de coñac
5 g de salsa Worcestershire
Pimienta blanca recién molida

Para el cóctel de gambas

1 aguacate en dados
200 g de cangrejo real cocido y desmigado
1 zanahoria rallada
100 g de lechuga en juliana
Salsa cóctel
8 gajos de naranja pelados
4 hojas de lechuga trocadero
8 gambas rojas cocidas y peladas
Huevas de trucha
Hojas de perifollo

Elaboración

Para la salsa cóctel

Mezcla la mayonesa y el kétchup y ve incorporando el resto de ingredientes removiendo con varillas. Reserva en frío.

Para el cóctel de gambas

Mezcla suavemente el aguacate en dados, el cangrejo cocido, la zanahoria rallada, la mi-

tad de las gambas en medallones y la lechuga en juliana con la salsa cóctel al gusto, pero procurando que quede todo bien ligado. Reparte la mezcla sobre las hojas de lechuga trocadero y sirve un poco más de salsa cóctel por encima, coloca los gajos de naranja, 1 gamba encima de cada, y reparte unas cucharadas de huevas de trucha. Termina con unas hojas de perifollo.

Acabado y presentación

Sirve cada ración sobre una hoja de lechuga trocadero en una fuente para ensaladas.

Armonía

Vinos frescos de un perfil atlántico. También manzanillas frescas y marcadas por la plenitud de la crianza biológica y la sensación yodada.