

Nombre: José Enrique Muñiz García

## **RECETA DE COCINA: ARROZ DE FLIPAR**

**INGREDIENTES**, para diez personas: aceite de oliva (chorretón), sal (puñadete), pimienta, unas 25 costillas de cerdo (ideal el de Teruel: es más barato que el ibérico, echa bastante grasa y tiene más carne. Le pides a tu carnicero que las corte todas por la mitad, para que no sean muy grandes al hincar el diente), un manojo de ajetes, dos ñoras, un puñado de perejil, una bandeja de champiñones laminados, un manojo de trigueros (mejor finos), tomates rallados (sirve también una lata de tomate triturado de unos 300 grs., aunque no es lo mismo), un kilo de arroz bomba, unas hebras de azafrán, agua del Canal de Isabel II y, si eso, cuatro pastillas de caldo de carne.

**ELABORACIÓN:** Se echa en la paella para 24 raciones (no es un error: se trata de hacer para diez en sartén de las de 24) un chorretón de aceite de oliva y se extiende bien, se enciende el fuego central y se hacen las costillas salpimentadas hasta que comienzan a dorar. Luego se apartan a los extremos de la paella, y en el centro se sofríe el manojo de ajetes bien picadito junto a un puñadete de perejil fresco bien picado y una o dos ñoras hechas polvo. Cuando todo eso está bien pochado, echamos el champiñón en láminas y el manojo de trigueros en trozos de tres o cuatro centímetros que tronchamos, hasta que no se dejen tronchar a mano (se dejan fuera los trozos que requieren cuchillo).

A continuación, echamos el tomate triturado y mezclamos bien, también con las costillas. Conforme vaya ligando, echamos de golpe el kilo de arroz bomba, lo mezclamos todo bien mezclado, lo dejamos sofreír ni un minutejo, echamos el agua, repartimos y encendemos el fuego exterior. Para calcular el agua con EXACTITUD, no basta con saber el peso de arroz: hay que comprobar el volumen con un vaso o una jarra y echar de agua 2,5 más que de arroz. Luego echas el azafrán, compruebas cómo está de sal, corriges con sal (ni bajo tortura diré que mejor con pastillas de caldo) y en unos 20 minutos paras el fuego (más exacto aún es que en vez de mirar el reloj, lo huelas y pares cuando veas que está ya hecho Y EMPIEZA A OLER A QUEMADO), lo cubres de papel de periódico y 10 minutos después YA ESTÁ.

### **RELACIÓN CON LECTURAS**

Nunca hubiera escrito esta receta sin el estímulo de *El perfeccionista en la cocina*, de Barnes. Me parece que la inexactitud del texto y la libertad del cocinero son clave en el uso de los recetarios y me sorprende que haga cosas comestibles un inglés que traduce a veces *fungi porcini* como *champiñón*.

También me siento en deuda con los detectives que resuelven crímenes mientras comen *delicatessen*, aunque prefiero Nero Wolfe a Carvalho.