

La mejor paella está en Plaza Egaña

La paella, nombre que el arroz guisado con “tropiezos” de cerdo, conejo, pollo o mariscos variados adoptó en nuestro país hace no mucho tiempo –luego de llamarse casi por medio siglo arroz a la valenciana–, es un plato delicioso, pero no fácil de elaborar.

Nació en Valencia y sus lagunas y marismas cercanas, sólo con conejo, anguilas y arvejitas, pero algún sabio de la culinaria española dice que los ingredientes y las formas de hacerla han aumentado de tal manera, que hay tantos arroces como arroceros. Puede decirse “te invito a comer una paella o te invito a comer un arroz”. Es lo mismo.

El plato es delicado y veleidoso, y quien escribe, con muchos cientos de paellas en el cuerpo –comidas y hechas “cum laude”–, ya estaba a punto de descreer que en un lugar público pudiera comerse una paella digna de aplauso. Hay muchas: la del Pinpilinpausha, la del Cachamandí Pascual y la de Antoñito García en La Bodeguilla, cuando anda en su día. Pero en general no son gloriosas, como las que se hacen en algunas casas de raigambre española. Y eso por estrictas razones de precio.

Los ingredientes, por ejemplo chorizo bueno, azafrán, locos y camarones, son caros, y el público resentiría una paella de 10 mil pesos por persona.

Otra cosa es el cuidado, cariño y tiempo con que se haga. El mimo, como dicen los españoles. Clave es un buen caldo de mariscos, copioso aceite de oliva de primera y abundante sofrito de cebolla, que esté presente, pero que no se vea. Y

una parte del mimo es la clave que Andrea de Pablo ha puesto en su paella, para servirse y ahora para llevar, en su pequeño restaurante Gorky, en la Plaza Egaña.

¿Cómo Andrea llega a los costos? No se sabe, porque la que comimos la semana pasada tenía camarones grandes, locos, machas y ostiones, amén de un costillar delicioso y abundante choricillo bien frito. Pero la joya era el gustoso arroz, un poquito graso, un poquito húmedo y perfectamente individualizable, uno por uno, en el grano. El entusiasmo de los comensales y el hecho de que no hay ninguna paella muy buena para llevar en todo Santiago, motivaron a Andrea a ponerla fija en carta todos los viernes.

Y para llevar a casa, todos los días, de lunes a domingo, a un precio de 4.500 pesos la porción y a 5.500 la llamada “full mariscos”, con locos, camarones y ostiones. De verdad, es la mejor que hemos comido en un lugar público.



• FICHA

RESTAURANTE GORKY

Plaza Egaña, local 24.
Teléfonos: 226 65 10-11.
E-mail: Gorky@tie.cl