

En Gorky, la paella notable



La paella, arroz guisado con trocitos de cerdo, conejo, pollo, azafrán legítimo, mariscos variados, pimientos y arvejas es un plato delicioso, pero no fácil de elaborar.

Nació en Valencia sólo con conejo, anguilas y arvejas y ahora se hace de formas mucho más completas. El plato es delicado y veleidoso y en general las que se venden en los restaurantes chilenos 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, camarones son caros y el público resentiría una paella de \$10.000 por persona. Otra cosa es el cuidado, cariño y tiempo con que se haga. El mimo, como dicen los españoles.

Una clave es un buen caldo de mariscos, abundante aceite de oliva de primera y abundante sofrito de cebolla, que esté presente, pero no se vea. Esa es la clave que Andrea de Pablo ha puesto en su paella, para servirse y ahora para llevar, en su pequeño restaurante Gorky, de la Plaza Egaña.

Es una paella generosa, pero la joya

es el gustoso arroz, un poquito graso, un poquito húmedo y perfectamente individualizable, uno por uno, en el grano y Andrea de Pablo la tiene fija en su carta todos los viernes.

Y para llevar a casa, todos los días, de lunes a domingo, a un precio de \$ 4.500 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.

Restaurante Gorky, Plaza Egaña Local 24, teléfonos 226.6510 (11), Gorky@tie.cl