

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Braulio Rodríguez nunca he hecho otra cosa que no tuviera que ver con la hostelería. “Me inicié en sala en el hotel escuela Santa Brígida, también hice sumillería, hasta que vas conociendo jefes de cocina como Braulio Simancas, que es espectacular, o como Thomas Leeb, y me fue entrando el gusanillo por la cocina”, confiesa cómo se metió de cabeza en el oficio que desempeña, ahora en su propio restaurante.

“He estado en hoteles, que es la mejor hostelería, porque es donde se hace todo, las masas madre, las salsas base, los fondos de carne y de pescado... Es de donde parte mi cocina”, detalla, aunque, insiste, “la cocina moderna está muy bien, pero la tradición siempre estará por encima de todo”. Por eso, en sus platos hay algo más que una buena formación trabajando buen producto, nada de eso funcionaría si no tuviera en cuenta “lo que hacían nuestras abuelas” (empezando por ir al mercado en busca del producto local de temporada) y, después, ser capaz de actualizar y crear.

En el **restaurante Majuga** (para quien no conozca este vocablo marinerío del habla canaria, es pescado pequeño, sardina pequeña o banco de peces pequeños) Braulio ya ha cumplido diez años de una aventura gastronómica en la que sigue a su lado como socio y jefe de sala José Luis Sanagustín.

Especializado y deseoso por trabajar los arroces, primero tuvo la precaución de que, en el viejo barrio capitalino de Las Palmas donde se ubica el local, fuera una alternativa diferente a los otros negocios de restauración de la zona. Lo segundo era liberar al cliente de la atadura de arroces sólo para dos o más. Los suyos son individuales, con cerca de una veintena de referencias. “A la vez que el arroz es un producto muy versátil y le gusta a todo el mundo, no condicionas a una persona a que se lo coma mínimo para dos y la propuesta ha impactado”, reconoce.

¿Somos arroceros en Canarias? Él sabe que sí, “tanto para arroces de fuera, como para el típico arroz amarillo con pollo y garbanzo frito que hacían nuestras abuelas”, dice. “Tenemos 18-20 arroces en carta: cremosos, caldosos, secos, vegetarianos, de pescado, de carne, combinando mar y montaña. Jugamos con toda esa versatilidad, porque el producto lo pide”. El *secreto* no tiene secretos: un buen caldo de fondo.

Que se note el producto

Todos los fondos parten de la cocina de aprovechamiento. “Así me enseñó mi abuela. Un buen fumet hay quien lo hace en blanco: agua y cocer pescado. Yo primero meto la cabeza del pescado en el horno para desgrasarla y concentrar el sabor, después la llevo al agua.”

Pero ese es sólo el primer paso. “Si tengo verduras, cuando estamos limpiando el puerro, la zanahoria, el calabacín, lo salteas un poco y tienes otro fumet. Si tengo carne con hueso,



Braulio Rodríguez en la playa de San Cristóbal con unos boquerones.
| TATO GONÇALVES

Arroces con caldos ‘ad hoc’ y producto local, claves del Majuga

El chef Braulio Rodríguez, tan innovador como apegado a las raíces de lo tradicional, ya era maître y hasta sumiller antes de que la cocina lo enganchara. El ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ concluye su recorrido por el archipiélago visitándolo para incorporar dos inspirados platos que cocinó para la ocasión, con nécora canaria y boquerones.



“En Canarias somos tanto de arroces de fuera como del arroz amarillo con pollo y garbanzo frito de nuestras abuelas”

so, aprovecho el hueso... El que compra todo limpio tiene que comprar fondos preparados”, advierte, porque “el mayor manjar es que se note el producto... y nunca vamos a tener el mismo pescado, así que nunca va a tener el mismo fondo: en el Mercado Central hay una pes-

cadería asombrosa y es muy bonito ver toda esa variedad.”

¿Qué no quiere comer arroz? Pues toca salir de la carta y descubrir las **sorpresas del día**. “Mi carta quiero que sea el mercado... Cada vez voy quitando más cosas de la carta, dejando sólo el centro [de nuestra cocina] que son los arroces, el resto está fuera, porque lo que está en temporada va a saber bien, es lo que está rico”. Eso sí, propone al cliente “que vaya por lo canario: si quiere un pescado, nosotros hacemos cherne cuando hay cherne; incluso burro, que hacemos con una costra de mojo palmero en el



Los platos del Majuga para el ‘Atlas gastronómico de la pesca’.
| T. GONÇALVES

un arroz meloso con nécoras canarias.

Aunque suele tener sardinas curadas, para la ocasión trabajó el boquerón al estilo de “esa marinada que hacen en Península de vinagre y demás –detalla–, pero aquí hemos cogido cítricos de Gran Canaria y los hemos marinado en ellos para después pasarlos a un aceite de arbequina un poco ahumada”. Montado cada boquerón sobre gel de guisantes y acompañado de un salmorejo con zanahorias, comino (“que nos recuerda un poco a los mojos”), un poquito de pan y un poco de picante, el resultado es un plato fresco donde combina el mar con la huerta.

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* –cuyo equipo cerró el periplo por las islas Canarias por todo lo alto: visitando el Majuga– Braulio Rodríguez presentó unos boquerones marinados sobre geleé de guisantes con salmorejo de zanahorias y, cómo no,

horno, un plato con una fusión muy rica entre un sancocho y el pescado de la costa. ¿Qué quiere carne? Pues tenemos cochino canario que hacemos con una salsa de manzanas de Valleseco.”

Para el arroz meloso “el pensamiento fue el producto”, dice, unas nécoras canarias a modo de experiencia (pues aún no se comercializan, ya que su presencia en aguas del archipiélago es reciente), que trató como las nécoras de Galicia o el cangrejo blanco local, con el azafrán como coprotagonista.