

Erizos, un sorbo de mar

Este equinodermo, que cada vez tiene más adeptos, protagoniza las mejores cartas

■ Juana Barriá le rinde homenaje en «Elogio del oriciu», un sabroso recetario

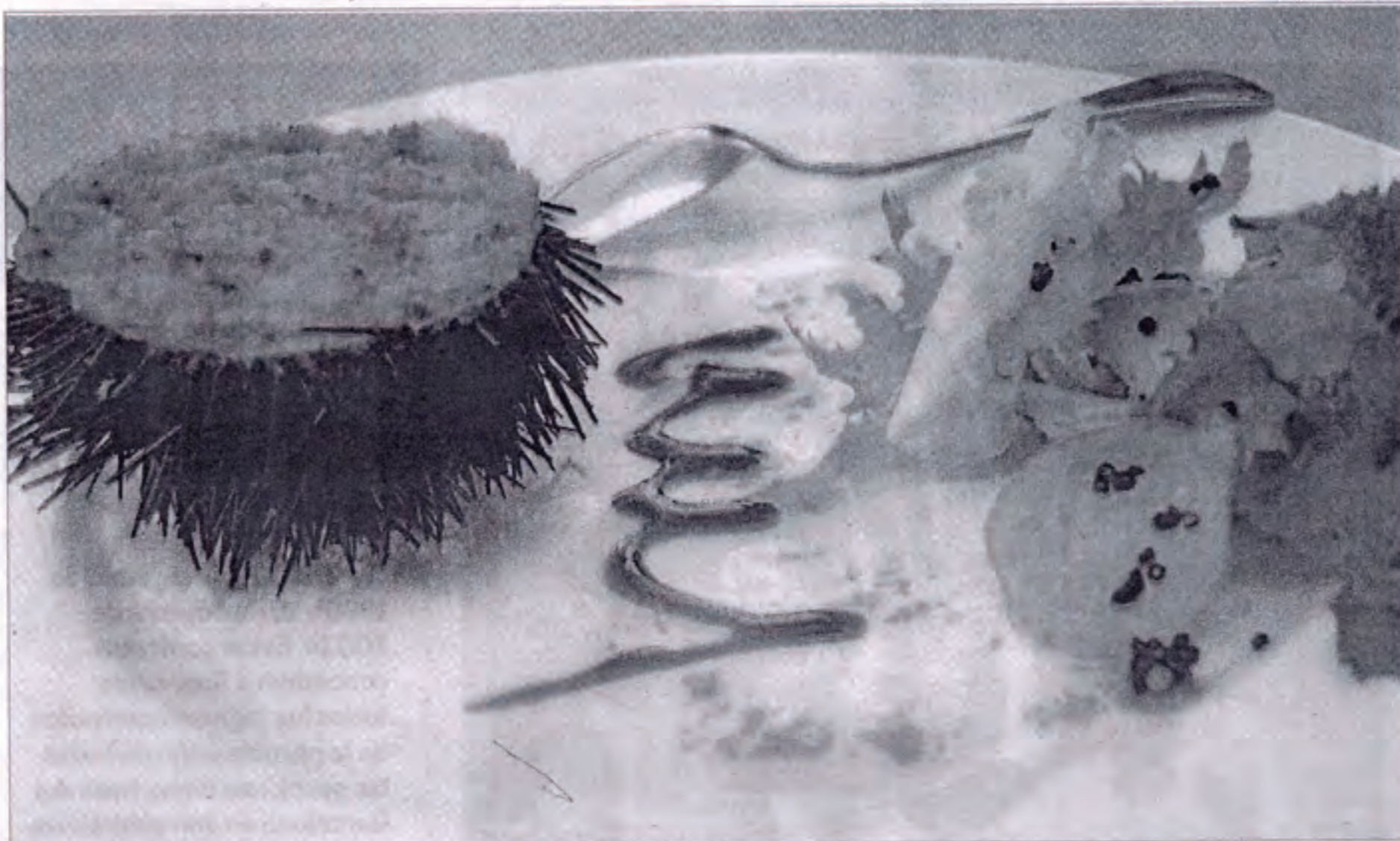
■ O entusiasmo o repugna, dicen los expertos, que confirman que este marisco es uno de los productos más succulentos que da el mar.

Tatiana Ferrandis - Madrid

Entre receta y receta (erizos con cebolla, en tortilla, con espaguetis, en sushi...), Juana Barriá cuenta en «Elogio del oriciu» (Ed. Trea) «la vida, milagros, historias y recetas» de este marisco desconocido de intenso sabor: que pertenece a la familia de los equinodermos, que existen cerca de ochocientas especies y que sus formas varían desde la de un disco a la de un globo. Pero también envía sabios consejos para quien pretenda manipular en casa estas bolitas llenas de pinchos: «Si no los utiliza el mismo día de comprarlos vivos, guárdelos a una temperatura de 0° a 5° en un recipiente cubierto con un paño húmedo o un colador para que puedan respirar», dice antes de advertir que es importante no cocinarlos mucho para que no pierdan sabor.

«Esencia de tempestades»

Julio Camba decía de ellos que son «un extracto de mar, una esencia de tempestades». De ahí que tenga sus fieles paladares dentro y fuera de Asturias. Pedro Martino es un apasionado de estos «bichos», lo que le ha llevado a llamar a su restaurante así: L'Alezna (La Rienda, 14. Caces.



En el restaurante L'Olleta los preparan gratinados con un picadito de gambas, cigalas y coral de erizo

Tel: 625 498 844), un sinónimo de erizo de mar en bable de la zona de Candas, Luanco y Cabo Peñas. Esta estrella Michelin ovetense elabora dos platos con erizos en su menú degustación: oricios trufados y a la sidra, bocados en los que «respetan el sabor y odado que aportan las gónadas en crudo, que es como mejor muestra su intensidad», explica. Pedro Monje, propietario de Vía Veneto (www.viavenetorestaurant.com), confiesa que en su cocina preparan los erizos de mar de Cadaqués gratinados, «los preferidos de Dalí, ¿sabe?». Y en L'Olleta, en la urbanización Villa Gadea de Altea, triunfan

Juanjo López, de La Tasquita de Enfrente, los sirve con ensaladilla y en crudo con soja

los erizos gratinados con un picadito de gambas, cigalas y coral de erizo. Ya en Madrid, Juanjo López, de la Tasquita de Enfrente (C/ Ballesta, 6. Tel. 91 532 54 49), también se define como un loco de este marisco. De ahí que los sirva de tres formas: en crudo con soja, sobre una ensaladi-

lla rusa y, por último, con pasta: «Es puro sabor concentrado a mar. En cuanto los pruebas sabes si te encantan o te repugnan». Mientras, en La Torcaz (www.latorcaz.com), los preparan en una crema a la que añaden huevos de codorniz, y Fátima Pérez los incluye en la carta de Diablo Mundo (C/ Espronceda, 34. Tel. 91 395 00 37) como aperitivo compuesto por una espuma de erizo ligada con aceite y huevo con una base de tartar de alga: «Recuerdo de niña comer mucho erizo en la playa y esas imágenes son las que traslado al plato. Me encantan porque es como oler el mar», añade.