

**BAR TOMATE**  
Emilio Castelar 229,  
Miguel Hidalgo  
5280 6099  
[grupotragaluz.com](http://grupotragaluz.com)



# EL SEÑOR QUE HABLA CON LOS ARROCES

POR MARÍA TERESA HERNÁNDEZ

No es sólo su ubicación, su ambiente y servicio: a Bar Tomate se regresa una y otra vez porque cada bocado es una delicia cuya tradición inicia en España y termina cuando el último cliente del día se levanta satisfecho de la mesa.

El chef se llama Evaristo Triano, pero sus colegas lo llaman “el señor que habla con los arroces”. Así, tal cual: un puñado de cereal le habla; le dice la cantidad exacta de sal, mantequilla y tomate que necesita para derretirse cuando alguien lo balancea en su tenedor y lo lleva hasta la boca.

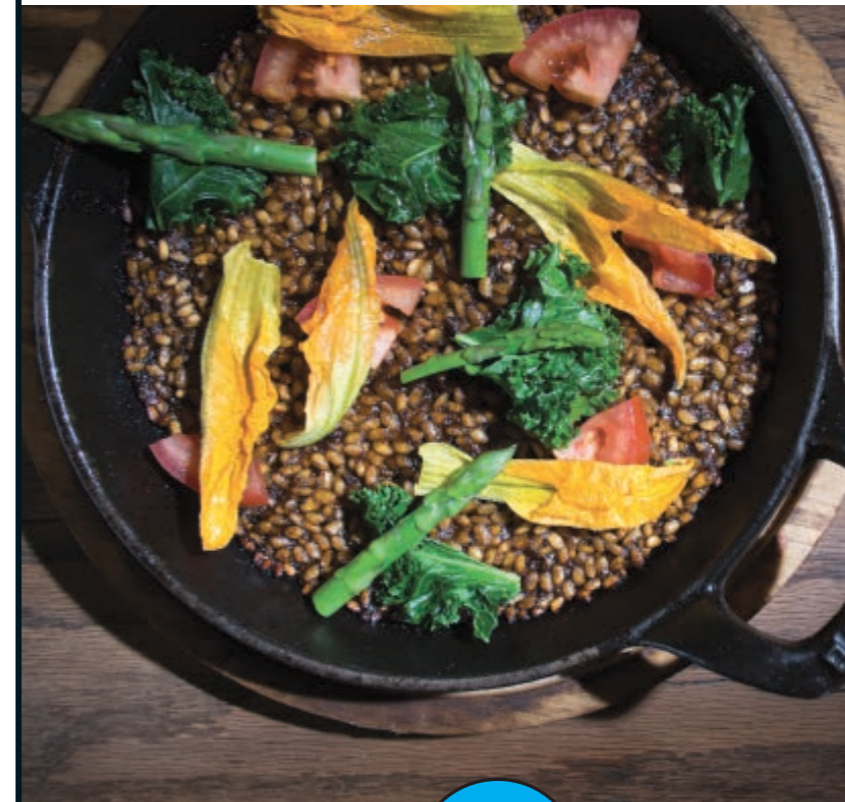
El señor que habla con los arroces nació en Barcelona hace 53 años. Un alquimista se obsesiona con el oro; Evaristo Triano, con el arroz. Y es que lo que para México es una guarnición, para España es un tesoro nacional. Cada grano es preciado. Una receta de familia. El plato fuerte de una cena.



César Castañeda, jefe de cocina de Bar Tomate, aprendió a dialogar con el arroz bajo la tutela de Evaristo Triano.

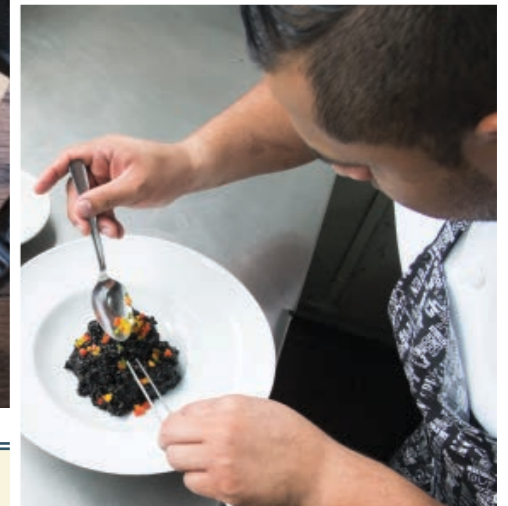
El señor que habla con los arroces empezó a cocinar a los 13 años. Ahora es especialista del arroz al carbón. Desde mediados de los años 90 trabaja para Grupo Tragaluz, que hoy tiene 16 restaurantes en Europa y Latinoamérica. Bar Tomate es uno de ellos. Sus puertas abrieron hace tres años en la ciudad de México.

Evaristo Triano viaja por el mundo para dar clases de lengua: le gusta enseñar a otros chefs cómo deben comunicarse con el arroz. El secreto para un buen plato —digamos, una buena paella— no es sólo el producto, la técnica del cocinero o los ingredientes. El sabor depende del chef. “Hay que ponerle ganas, prestar atención, escuchar e incluso hablarle al arroz.”



## UNA CENA IDEAL EN BAR TOMATE

1. Empieza con una ensalada o ceviche.
  2. Pide un arroz de butifarra, un embutido a base de carne magra que se procesa con espárragos, cebolla, perejil y chile cascabel.
  3. De postre, un sorbete.
- Para acompañar la noche, una buena botella de vino tinto.



### LECCIONES DE COCINA

César Castañeda es un chef mexicano que sabe conversar con el arroz. Todos los días llega a su cocina en Bar Tomate, se amarra un mandil bicolor sobre la filipina blanca y se pone a trabajar. Los granos que prepara en una sartén negra se cocinan en un horno jospier —a base de carbón— lo que resulta casi en un proceso artesanal. En México, el arroz se sirve a cucharadas desde una olla que casi revierta. En España, la porción no sobrepasa los dos dedos de altura. “Además, usamos arroz con denominación de origen español —calasparra— y lo cocinamos con ingredientes que ocupan allá: setas, hongos y espárragos.”

El arroz de Calasparra es más pequeño y redondo que el *arborio*, una variedad italiana que absorbe menos humedad y por ende se cocinó más rápido que su contraparte española. El calasparra tiene menos almidón que otros tipos de arroz, lo que provoca que al cocinarlo se requiera menor cantidad de grasa y se destaquen los

PROBADO POR ESQUIRE



### ARROZ MELOSO DE CHÍCHARO

(4 PORCIONES)

- 1 cebolla blanca (250 gramos)
- 50 ml de aceite de oliva
- 400 g de arroz arborio
- 500 g de chícharo
- 200 g de mantequilla sin sal
- 1,200 ml de caldo de pollo
- 3 piezas de minihojas de betabel
- Sal al gusto

Licuar el chícharo y la mantequilla hasta formar un puré liso y terso. Esparcir el aceite de oliva en una olla a fuego medio, agregar la cebolla blanca. Después de cinco minutos, incorporar el arroz y sofreírlo. Lo que sigue es verter poco a poco el caldo de pollo —calentado previamente— y sazonar con sal hasta cumplir 20 minutos. Agregar el puré de chícharo. Montar en un plato hondo y decorar con hojas de betabel.

sabores de los ingredientes. Para Castañeda, un arroz español *al dente* es un plato perfecto.

El mexicano que habla con los arroces me prepara una receta que incluso antes de aterrizar en la mesa me pone a salivar. El reloj marca la una de la tarde y la luz que atraviesa los ventanales hace que Bar Tomate —aún vacío, pues abrió sus puertas temprano sólo para *Esquire*— se vea más amplio de lo normal.

Frente a mí hay un plato blanco, redondo, que presenta una amalgama de chícharo, mantequilla y arroz. Es un paisaje de puré y vino blanco que ofrece una consistencia cremosa. Huele delicioso. Me acerco aún más al plato y vuelvo a salivar. El chef me ofrece algo de beber y junto a su platillo me acomoda un poco de pan, pero no es necesario: esta tarde, yo sólo quiero hablar con el arroz.