



ARREA

PUERTO LUMBRERAS

C/ Los Limoneros, 19
Teléfono: 604 444 525

PUNTUACIÓN (DE 0 A 10)

Cocina	Calidad/ precio	Servicio	Local	Bodega	Nota media	Precio medio: Unos 40 euros / persona
7	7	6	5	6	6,5	

Diversión y paladar

El restaurante Arrea de Cándido Morales ofrece una cocina personal y creativa basada en el equilibrio de sabores contundentes



SERGIO GALLEGO

El cocinero Cándido Morales no tiene nada que demostrar. Mejor Tapa de la Región de Murcia el pasado año y mejor arroz de Calasparra en 2022 son dos premios que, de entrada, indican que no es un paracaidista en el sector.

Después de varios años formándose fuera, se asentó después de la pandemia en su pueblo natal dando de comer con su particular forma de entender la cocina. Aunque el local arrancó bajo el nombre de Arraigo, ahora su restaurante se denomina Arrea, muy posiblemente, haciendo alusión a la expresión que define la potencia de los condimentos, salsas y acompañamientos que introduce en cada uno de los platos. Uno de los más vendidos del local, el pulpo que cuecen, rebozan y fríen, mantiene un equilibrio entre sus cremas, salsas y matices que el pulpo cumple el papel de invitado de lujo. Quiero decir, que si en vez de pulpo, Morales pone una patata cocida, el plato seguiría siendo igual de bueno.

El local es pequeño, con unas diez mesas y con un diseño limpio y sencillo. Lo único en contra, la falta de insonorización cuando el local está hasta la bandera.

Gildas, caballitos, tartar, cochifrito, alcachofa a la brasa, canelón de pato, arroces de pluma ibérica o sepia con manitas, pulpo asado, cigala a la brasa, media docena de carnes y hamburguesas de alta gama.

Comienzo la experiencia con una excelente cecina de wayu con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra y una croqueta de cecina absolutamente deliciosa tanto por su sabor como por su textura, prácticamente líquida, que además viene con un velo fino como un papel de fumar de papada ibérica. De verdad, no perdérsela.

Contundente, atrevida y acertada encuentro la versión del pastel de carne con cordero, que precisamente fue la tapa ganadora el pasado año. Se trata de un taco formado por el hojaldre en espiral del pastel de carne bien salseado y coronado con unas diminutas alcaparras.

De gran nivel encuentro las alcachofas con salsa de queso al vino y cecina de vaca gallega y pistachos en otro alarde de combinaciones de sabor. En este caso, equilibrio perfecto entre la flor y sus compañeros del plato. Para terminar, unas zamburiñas con una salsa mediterránea y una lasca de jamón con margen

Versión del pastel de carne con cordero, que fue coronado como mejor tapa de la Región de Murcia el año pasado; abajo, aspecto general del comedor. S. G. / CEDIDA



de mejora. Tanto la salsa, con prevalencia de sabor a mahonesa, como el jamón, cortado de forma basta, no terminan de levantar un sabor como el del delicado marisco.

Meloso de atún

Por el contrario, termino la experiencia con uno de los mejores arroces marineros que me he comido en mucho tiempo. En este caso, un meloso de atún representado por unos dados crudos que se van cocinando al tiempo que vas comiendo, y dos rodajas de parpatana asada a la que voy dando pellizcos para acompañar los granos de arroz en su punto exacto de cocción. Un plato que presenta la gran dificultad de tener un sabor desbordante que, sin embargo, nunca te cansa en la boca. De diez.

Finiquito con una bomba dulce en forma de tarta de queso con pistacho y chocolate blanco que confirma el buen estado de forma de este rincón de Puerto Lumbreras de platos divertidos y potentes que, a poco que haga dos ajustes, puede dar mucho que hablar. Larga vida.

SOBREMESA
PEDRO CABALLERO

Toros de mar



Dicen que hay toros azules / en la primavera del mar / El sol es el caporal / y las mantillas las nubes / que las mueve el temporal».

Nunca se sabe lo que pasa por la cabeza de un vate cuando de ella brotan versos. Por qué no pensar que Alberti estaba inspirado en succulentos filetes de atún de la costa gaditana, su tierra. De las reses marinas que, llegados estos meses, por allí pasan para entrar al Mediterráneo.

Bajan, trotando el Atlántico como una dehesa, desde el círculo polar y las costas noruegas. Con carnes prietas, embistiendo olas, haciendo músculo a base de arenques e infiltrando grasa con sardinas y caballas. Hasta entrar a nuestras aguas cálidas a desovar.

«...Esta pesquería se hace desde el día de San Marcos (25 de marzo) hasta el día de San Pedro (30 de junio), siendo tan puntuales los atunes en venir por este tiempo que casi lo tienen por naturaleza» escribía Agustín de Horozco en el siglo XVI.

Y enfilan el encierro, como manada en vereda, por el Estrecho de Gibraltar, hasta llegar a los corrales que son nuestro mar. ¿Qué no es, sino una tauromaquia lo que se produce en la almadraza desde tiempos fenicios? Fuerza, sangre y rito para saciar hambres, deseos y gulas.

«Dicen que hay toros azules / en la primavera del mar / Háblame del mar, marinero».

También tenemos aquí, en La Azohía. Que, en esto de las almadrazas, en nuestra tierra cardamos la lana (una más) y otros se llevan la fama. Hablando de atún rojo, la costa de Cartagena es líder en exportar al mundo. Cuanta chicha no darán los novillos que llega para Asia y que nos quede. Otras zonas han basado su turismo gastronómico en explotarlo, incluso con restaurantes de carta exclusiva de atún. Y nos vienen ahora que si "jamón de mar", cuando aquí esa 'ijá' en salazón se ha comido desde siglos. Con habas tiernas o pésoles, si se tienen a mano, combinación rodada.

La afición atunera va creciendo. Ni con amenazas de ingerir mercurio se aplaca.

«Dime si es verdad / lo que dicen de él / Desde mi ventana no puedo saberlo / desde mi ventana / el mar no se ve»

todo, sabe moverse muy bien»—ha sido muy útil en alguna ocasión crítica. «Hace poco me avisó pegando gritos porque un cliente se estaba atragantando —cuenta Juan Carlos—; inmediatamente le hicimos la maniobra de Heimlich y salió adelante. Siempre es el primero en enterarse de todo lo que pasa porque está muy centrado en el entorno».

Y además ha entrado en la vida de La Tropical de la manera más profunda. «Es como de la familia; viene a cenar con nosotros en Nochevieja». Y Julián, a su manera, se hace entender: «Me gusta mucho trabajar en la barra de La Tropical. Se lo debo todo a Carlos, es como mi amigo, hasta me ha llevado de viaje». Incluso, en una ocasión se fueron los dos juntos a comprarle un traje a Julián a El Corte Inglés y la cosa acabó tensa. «A Julián se le había olvidado el pin de la tarjeta y a la tercera nos llegaron los de seguridad. Y nos hicieron esperar a la policía, por si se trataba de una tarjeta robada», cuenta Juan Carlos. Afortunadamente todo se aclaró con rapidez. Será por anécdotas.

«Estoy a gusto y tranquilo —hace saber a su manera Julián—, tengo casa, un buen trabajo y familia». Y 'el mudo' de La Tropical vuelve a sus quehaceres, que ya le están echando en falta.