

**ESPAÑA ES UN DESTINO** muy presente en el horizonte de Le Creuset. La firma de menaje cuenta con varios centenares de tiendas en el mundo (este 2012 ha inaugurado a razón de una a la semana) y la de Barcelona, abierta hace menos de un año, fue la primera en nuestro país (hasta entonces sólo había varios *outlets*). Situada en Consell de Cent, tiene 140 m<sup>2</sup> de exposición y venta. Destaca un *show cooking* donde es posible hacer demostraciones en directo para los amantes de la cocina. Para el próximo año se espera que llegue la segunda apertura. Será en el centro de

Madrid, donde buscan actualmente un local adecuado. Le Creuset nació en 1925, un año después de que sus fundadores, los industriales belgas Armand Desaegher (fabricante de moldes) y Octave Aubecq (especialista en esmaltados) se conocieran en una feria de muestras en Bruselas. Allí decidieron unir sinergias creando una empresa de fundición en Fresnoy-Le-Grand, al norte de Francia, para esmaltar utensilios de cocina. La primera *cocotte* Le Creuset de entonces ya presentaba el característico hierro fundido marca de la casa, esmaltada en el color butano



EN BLANCO. Interior de la tienda de Le Creuset en Barcelona.

que les ha hecho famosos. Tras más de 80 años de experiencia en el diseño y fabricación de menaje de cocina, son un sinónimo de calidad y una empresa pionera en el concepto de aunar tradición y modernidad.

Cada pieza de la firma francesa se convierte en un utensilio único que pasa por las manos de 30 artesanos. Éstos la manipulan en 22 etapas distintas durante un larguísimo proceso de producción antes de ponerse a

la venta. Su abanico de productos y colores se ha ampliado notablemente en estos años. En su catálogo se encuentran desde las *cocottes* (ollas) de diferentes medidas (la más vendida es la de 24 cm de diámetro, a partir de 225 €) a sartenes, fuentes para horno, cazuelas, moldes, espátulas de silicona e incluso tajines y *woks*, señal de su vocación internacional.

Fieles a su diseño clásico, en 2011 produjeron 10.000 toneladas de cacerolas de hierro fundido. La cifra no hace más que aumentar.

MÁS INFORMACIÓN:  
[WWW.LECREUSET.ES](http://WWW.LECREUSET.ES)

### Piezas de autor

**MARROQUÍ.** Tajín de 31 cm de diámetro para largas y lentas cocciones. 235 €.

**CLÁSICO.** 'Cocotte' que permite guisar y asar. 29 cm de diámetro. 260 €.



**MANUAL.** Espátula de silicona. Resistentes, no dañan las cacerolas. 12 €.



**ALPINA.** Fondue de estilo suizo disponible en hierro de varios colores. 122 €.



**ABRIDOR.** Extrae el corcho de botellas de champán y mantiene las burbujas. 56 €.



## LA RECETA DE CARLES GAIG\*

Arroz caldoso de sepias, setas, gambas y moluscos



**INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS):** ● 12 sepias pequeñas ● 50 g de pimienta

verde italiano ● 50 g de pimienta rojo ● 2 cucharadas soperas de sofrito de tomate y cebolla (casero) ● 360 g de arroz (90 g de arroz por persona) ● 150 cl de fondo de pescado ● 12 gambas rojas de Palamós ● 20 trompetas de la muerte ● 12 mejillones sin cáscara ● 12 almejas ● aceite y sal.

### ELABORACIÓN EN CAZUELA

**LE CREUSET:** Primero se saltean las sepias con aceite. Después se añade el pimienta rojo y el pimienta verde, previamente cortado a dados pequeños. Cuando empiecen a coger color, se añaden dos cucharadas de sofrito hecho con tomate y cebolla. Es muy importante que la base se haga en el mismo recipiente donde va a cocerse el arroz, así éste se impregna bien de los aromas.

Seguidamente, se añade el arroz y se mezcla bien todo antes de añadir el fondo de pescado. En este momento se añaden unos seis cucharones de caldo y, a medida que hierve, se va añadiendo más según se precise. Se deja hervir unos 12 minutos y, a continuación, se añaden las setas, las almejas y los mejillones. Se deja hervir unos cinco minutos más. Comprobar el punto de sal. Justo antes de apagar el fuego, se añaden las gambas (sin piel en la cola) y se tapa. Parar el fuego. Se deja reposar cinco minutos en la misma cazuela antes de servir.

\* Chef de Restaurante Gaig y Fonda Gaig en Barcelona, donde se cocina con piezas de Le Creuset.

