

Medio: Revista

Sección: Especial navidad 2006

Espacio: 1.005'7 cm²

DIEZ MINUTOS

20 de diciembre de 2006

Audiencia: 1.135.000

Difusión: 209.208

Valor Publicitario: 18.449,01 €



ESPECIAL 2006
invitados COCINEROS

MENÚS de fiesta

Cuatro destacados restauradores nos han preparado una mesa navideña para relamerse de gusto. Pozuelo nos hace abrir boca con entrantes de alta cocina; Roncero pone sobre el mantel tradición y modernidad; Sabouret deleita nuestro paladar y nuestra vista, y Rusalleda pone un punto final muy dulce.

"He elegido un producto típico de Navidad, el besugo, pero le he dado un aire moderno con la sopa de aceite"



Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid, cuenta con una estrella Michelin.

PACO RONCERO

Nació: en Madrid, en 1969.

Trayectoria: Estudió en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En 1990 pasó por el restaurante Zalacaín y por el del Hotel Ritz, ambos en Madrid. Durante un año se formó en El Bulli (Gerona) junto a Ferrán Adriá.

Actualidad: Desde el año 2000 es Jefe de Cocina del Casino de Madrid.

SU IDEA... Un plato perfecto para una Nochebuena familiar. "Podemos terminar con cordero, pero también diferente, confitado y cocinado a baja temperatura durante mucho tiempo. Se consigue otra textura. Y para beber, un buen cava".

Primer plato



Besugo con sopa al aceite de oliva

INGREDIENTES
(4 personas)

- 2 besugos medianos
- 1 pomelo • brotes de rúcula y remolacha
- Aceite de oliva (aberrquina) • 1.400 ml de agua.



1. Sopa de aceite

Sobre un caldo de besugo (que se hace cocinando los despieces del besugo) –que se deja infusionar durante 30 minutos– una vez empiece a hervir se echa el aceite y se remueve hasta conseguir una sopa de aceite.



2. Besugo

En la sopa que hemos preparado previamente se cuece el besugo en trozos procurando que esté a una temperatura de 180°.



3. Guarnición

Se pone en el plato el besugo sobre un fondo de sopa de aceite. Se pone la guarnición de pomelo, cortado en trocitos, y los brotes de rúcula y remolacha.