

Está usted en: [Gastronomía](#) > [El cestillo](#)

Paco Roncero equipara la singularidad del plátano a la del jamón

Roncero, ha querido hacer un guiño a un producto "tan fantástico" como es el Plátano de Canarias, al comparar la singularidad de éste con la del jamón ibérico puro de bellota. "El Plátano de Canarias es único, al igual que lo es el jamón ibérico puro de bellota en España, aunque es evidente que existen muchas variedades de diferentes países", ha destacado el prestigioso cocinero.

Actualizado 29 abril 2011

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [v](#) [g](#) | [Imprimir](#) | [Enviar](#) | [Comentarios](#) **0**

Redacción Ocio



Preguntado acerca de cuáles son las principales diferencias entre un Plátano de Canarias y una banana, Roncero ha explicado que el de Canarias, al tener un mayor índice de humedad es mucho más sabroso que la banana, que suele ser más seca. Cabe destacar, además, que posee un mayor grado de madurez y permanencia en la planta que la banana tropical debido a la menor distancia entre la producción y el mercado consumidor del plátano. "En nuestro restaurante siempre consumimos Plátano de Canarias", ha asegurado.



El caso es promocionar productos nacionales

Respecto a los diferentes usos del Plátano de Canarias en la gastronomía, Roncero ha explicado que se trata de un excelente producto que se puede utilizar tanto para elaboraciones dulces como saladas. En su restaurante, personalmente lo utiliza sobre todo para dulces, espumas, granizados, helados y caramelizados. Entre su amplio y succulento repertorio de recetas destaca la merluza con Plátano de Canarias caramelizado, pimiento de piquillo y espuma de leche. Según asegura, la combinación de estos tres ingredientes, junto con unas gotitas de vainilla, forman una combinación de lujo.

Crónica / ocio

Encuentra información actualizada de nuestra sección de OCIO.

Una larga historia

El petróleo aporta casi un 50% al consumo energético total en España

Se supera la barrera del millón de usuarios de servicios asistenciales

[Ver más noticias >>](#)



Estudio Jurídico Intercontinental®

