

Paco Roncero en Andalucía Sabor 2011



El Congreso de Alta Cocina realizado en el marco de **Andalucía Sabor 2011**, acogió en su primera jornada la ponencia de **Paco Roncero** titulada "Síntesis, Vanguardia, Sabores y Aromas con complejidad", una esperada exposición sobre la cocina de vanguardia de manos de uno de los referentes de nuestro país, **Paco Roncero** es el chef del *Restaurante La Terraza del Casino* de Madrid y del gastrobar *Estado Puro*.

Paco Roncero cumplió una vez más con su propósito en una ponencia, abrir las puertas de su cocina, de su forma su forma de trabajar desde la idea de la creación de un plato hasta la puesta en práctica, nos explicó cómo crea los platos, la forma que tiene de estructurarlos, debiendo valorar para ello distintos factores, desde la identidad del producto a la respuesta que espera del comensal.

Inicia la ponencia mostrándonos en imágenes cómo da comienzo la creación de un plato, extrayendo la identidad de los ingredientes que lo pueden componer, sus características generales, el estilo, la persistencia de su sabor, su difusión, su intensidad... valora los aromas y sabores que se transforman según las temperaturas, las texturas o el tiempo, y por supuesto, la relación y equilibrio de sabores y aromas, de los sentidos del gusto y el olfato.

Crear un plato tiene un principio de inspiración, y de ella hay que extraer cada uno de los elementos que se desean incorporar para que despierten recuerdos, sensaciones y sorpresa, la incorporación de ingredientes fetiche o de ingredientes nuevos que satisfagan los deseos de descubrir o agasajar al paladar. Pero volviendo a los sentidos a la hora de cocinar y de degustar un plato, éste tiene que despertar al comensal desde la primera mirada, en la que trabaja la sugestión, ¿esperamos que un agua transparente tenga un intenso sabor a tomate, como sucede con el **agua de tomate?**, en realidad no, visualmente la identificaríamos mejor si fuera roja.

Paco Roncero elaboró tres platos en su ponencia que os explicaremos a continuación, y sobre ellos nos mostraba cómo configurarlos con una ilustración. Le gusta cuidar la presentación de los platos tanto como el equilibrio de sabores y aromas que percibirá el comensal en su degustación. Nos muestra en imágenes cómo realiza una configuración piramidal, es decir, cómo y en qué proporción se percibirán los sabores de un plato, poniendo como ejemplo el Risotto de suero de yogur con toques cítricos.

Lo sirve en un **vaso de yogur** de cristal (como podéis ver en la galería de imágenes) y ahora veréis que es a razón de uno de sus ingredientes. La inspiración surgió después de comer en un restaurante un **risotto** blanco, Paco Roncero quiso hacer un risotto blanco y combinarlo con limón y moluscos, pero un día, mientras comía en su restaurante con el personal, llamó su atención el suero del yogur que estaban tomando, pensó en mojar con éste el arroz, descartó los moluscos y buscó aportar algo de acidez, la idea se transformó en un apetitoso **Risotto de suero de yogur con toques cítricos**.

Dichos toques cítricos los aporta con dos tipos de purés de limón, uno con la piel que tiene mucha intensidad y persistencia en el paladar, con éste unta el fondo del vaso antes de añadir el risotto, y otro puré lo elabora con el alvedo (la parte blanca de la piel del cítrico), con éste pinta las paredes del vaso de yogur. Una vez servido el risotto, condimenta con un poco de **comino** y unas gotas de aceite de oliva bien separadas para que se recojan en distintas cucharadas.

Entonces nos muestra en imágenes la intensidad de los sabores que se van a degustar de forma piramidal, es decir, en la primera capa del risotto, en la segunda, en la tercera... como podemos imaginar, en primer lugar predomina el sabor del comino y el aceite de oliva, y con menor intensidad aparece el yogur y el cítrico. En la siguiente capa disminuye la intensidad del comino y el aceite dando mayor protagonismo al yogur, el cítrico todavía no está muy pronunciado porque el puré de limón más intenso está en el fondo, y ya podéis imaginar el final, en el paladar el recuerdo del comino y el aceite de oliva, que dan paso a un intenso sabor a yogur y limón.

Publicidad



Cocina y Restauración

Hazte profesional de la cocina. Curso Universitario a Distancia
www.estudiosgastronomia.es/Cocina

Alta Cocina Española

Descubre lo mejor de la gastronomía española en Guía Repsol
www.GuiaRepsol.com

Restaurante

Tapas de Autor Cocina creativa
www.miamig.es



Anuncios Googl

suscripción por email

Puedes suscribirte por correo electrónico, te enviaremos un email cuando se publiquen nuevos contenidos

Introduce tu email

Publicidad Publicidad



Siguenos en Facebook

Siguenos en Twitter

Sigue nuestro RSS

Siguenos en Google+



Con el *Jurel a baja temperatura con salsa tártara en deconstrucción* nos muestra cómo realiza una configuración secuencial de un plato, los aromas y los sabores se perciben de forma secuencial, como podéis ver en la imagen superior, el pescado está rodeado de los ingredientes que componen una clásica salsa tártara (con algunos matices del autor), mayonesa, alcachofas encurtidas, pepinillos, ajo, [alcaparras](#), aceitunas... además de una gelatina de guindilla muy sutil y ruibarbo encurtido.

El pescado lo cocina con una fina lámina de pan adherida para que aporte una textura crujiente a la degustación, y esta se realiza como comentábamos, de forma secuencial, se va tomando el pescado con los distintos elementos de la [salsa tártara](#), al terminar de comer el plato, se tiene la sensación de haber comido un jurel con salsa tártara tradicional.

También existen las configuraciones redondas, y nos lo muestra con un cóctel, *Whisky Pasión Café Estragón*. La idea es que los sabores se repitan una y otra vez en cada cucharada, ninguno de los ingredientes predomina. El cóctel lo elabora partiendo de una infusión de fruta de la pasión, café y estragón, y a continuación lo mezcla con el whisky para pasarlo después por nitrógeno líquido. El whisky aporta su fuerza alcohólica, el café el amargor, el estragón el sabor anisado y la [fruta de la pasión](#) la acidez, todo ello equilibrado en cada cucharada, los sabores aparecen de forma circular.

Paco Roncero nos hizo disfrutar con su ponencia, abre las puertas a la reflexión a los jóvenes cocineros, aporta vías de trabajo y desarrollo de la creatividad, sin duda, una sesión culinaria educativa además de amena y como siempre divertida.
