

PACO RONCERO

... EN "ESTADO PURO"

El prestigioso chef habla de su trayectoria y nos invita a disfrutar de una de sus creaciones para el gastrobar Estado Puro, una novedosa y atractiva reinención de las tapas de toda la vida.

72/73

¿Qué se encuentra el cliente que acude por primera vez a La Terraza del Casino?

Un restaurante con un excelente servicio, que conecta a la perfección, con la cocina imaginativa, innovadora y de autor, donde se cuidan todos los detalles.

¿Crees que la cocina debe ser un laboratorio de pruebas?

Las técnicas de vanguardia están aquí para usarse, pero la cocina de vanguardia no sería lo que es hoy en día sin una cocina tradicional como la nuestra.

Discipulo aventajado de Adrià en Madrid. ¿No estás un poco cansado de esa etiqueta?

Para nada, estar al lado del número 1 siempre es positivo por todo lo que te puede aportar.

¿Cuál es el plato de tu creación del que te sientes más orgulloso?

Cualquiera en el que el aceite de oliva se convierte en el protagonista, en torno a su sabor y a sus texturas, como por ejemplo la

"Soba de aceite "in situ" sobre dashi caliente".

¿En qué momento comienza tu pasión por las tapas?

Es una forma de vida, informal, que va muy con el carácter español; y para mí una pasión desde siempre. Desde pequeño ya me llevaban mis padres a los bares de tapas.

¿En qué te inspiras a la hora de crear tus tapas?

En tapas tradicionales de toda la vida, a las que intentamos darle una vuelta, ya sea en la presentación, en la vajilla...

¿Podrías darnos una receta anti-crisis?

La mejor receta es el cariño y amor que pongas a cada plato que elabores, en cada detalle cotidiano. Todos debemos aprender a tomarnos la vida con humor.

En tu casa, ¿también deconstruyes los platos?

No, en mi casa no cocino, se

cumple a la perfección el refrán: "En casa de herrero, cuchillo de palo".

¿Qué supuso para ti organizar la boda del Príncipe Felipe y doña Letizia?

Mucho orgullo, fue un antes y un después, no solo para mí en lo personal si no para todo el Casino.

Puedes darnos una receta navideña sencillita.

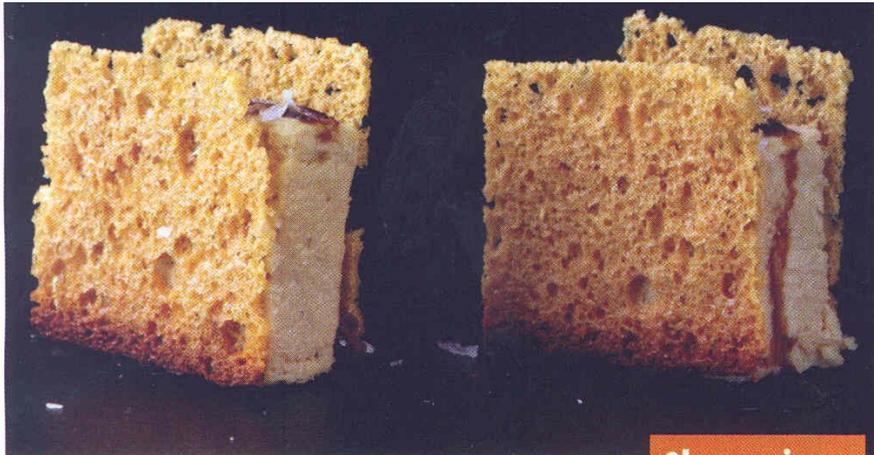
Para esto soy muy tradicional, para una cena en familia qué mejor que un pavo relleno asado.

¿Cuáles son tus próximos proyectos?

El Taller de Paco Roncero, un taller de investigación gastronómica. Se trata de una cocina-taller completamente equipada para la creación culinaria, integrada en un recinto de experimentación multisensorial altamente tecnológico y envuelto en un delicado entorno, expuesto a las emociones.



"Para una cena navideña en familia qué mejor que un pavo relleno asado."



Observaciones

- Tamaño y grosor de galleta.
- Calidad de la terrina de foie-gras.

Corte de foie-gras con pan de especias

Para la terrina de foie-gras

- 2 kg y ½ de foie de pato Primera
- 30 g de pimienta blanca molida
- 60 g de azúcar glasé
- 100 ml de Oporto
- 100 ml de Jerez
- 100 ml de Brandy
- 150 g de sal fina

Para el pan de especias

- 300 g de TPT (jarabe hecho a partes iguales de agua y azúcar)
- 300 ml de agua
- 600 g de pan de especias

Para la reducción de Oporto

- 500 ml de Oporto

Para la terrina de foie-gras

Dejar el foie-gras de pato a temperatura ambiente durante 1 hora.

Quitar todas las venas gordas del foie-gras, intentando romperlo lo menos posible.

Salpimentar.

Poner en una sartén de fondo grueso el foie-gras y partiendo de frío calentar suavemente y en tiempo breve.

Retirar del fuego.

Repetir la operación.

Dar la vuelta al foie-gras y volver a proceder de la misma manera. Debe alcanzar una temperatura interior de 45-50 °C.

Dejar enfriar

hasta unos 18° C.

Introducir el foie en terrinas de 4 x 4 cm.

Prensar y dejar enfriar en la nevera como mínimo 12 horas.

Para el pan de especias

Cuadrar el pan de especias a 4 x 4 cm de lado y congelar.

Hacer un almíbar mezclando el agua y el azúcar.

Levantar el hervor a fuego medio. Dejar enfriar.

Una vez congelado el pan cortar finas láminas de 0,1 cm de grosor.

Pintar de almíbar un silpat con un pincel.

Poner las láminas de pan con una separación de 2 cm

aproximadamente. Pulverizar con almíbar encima del pan.

Secar en el horno a 70° C durante 10 horas aproximadamente.

No deben coger color y tienen que estar crujientes.

Para la reducción de Oporto

Reducir el Oporto, a fuego moderado

hasta que tenga textura de caramelo líquido.

Atemperar e introducir en un dosificador par salsas.

Mantener a temperatura ambiente.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Desmoldar la terrina de foie-gras. Cortar en trozos de 1 cm de grosor.

Sobre una galleta de pan de especias,

colocar una porción de terrina de foie-gras.

Poner otra galleta sobre el foie-gras

como si de un corte helado se tratara.

Colocar el corte verticalmente, de modo que

se mantenga sobre uno de los cuatro costados.

Sazonar el costado superior con sal Maldon y Oporto.

PERFIL

Chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y del gastrobar Estado Puro, Paco Roncero está considerado como el máximo representante de la cocina de vanguardia madrileña. Formado en sus inicios por Ferrán Adriá, durante su trayectoria ha desarrollado un personalísimo estilo que le ha valido, entre otras distinciones, el Premio Nacional de Gastronomía 2006 y dos estrellas Michelin para su restaurante La Terraza del Casino. Autor de la cena de gala previa al enlace real en 2004 de SAR el Príncipe de Asturias y la Princesa de Asturias Letizia Ortiz, fue elegido personalmente por Sir Elton John, para elaborar el menú de la cena de gala del evento benéfico para la lucha contra el SIDA que preside el artista británico, y que tuvo lugar el pasado 29 de octubre en Londres.

