



EN DIRECTO

MODO SALÓN

MÁS VÍDEOS

Entra o Regístrate en Zona3

Buscar

Hemeroteca Temas

antena3.com

SERIES

PROGRAMAS

NOTICIAS

CELEBRITIES

CINE

VIDEOJUEGOS

MEGATRIX

EL SÓTANO



RANKINGS 2011

¡Vota por lo mejor del año!



ESPECIAL LOTERÍA
Todos los detalles de la Lotería



ENVÍANOS TUS FOTOS
¿Cómo vives la Navidad?



CONCURSO DE RELATOS
Gana un lote de libros



ESPAÑA

MUNDO

ECONOMÍA

DEPORTES

SOCIEDAD

CULTURA

TECNOLOGÍA

CIENCIA

SALUD

TU TIEMPO

BLOGS

MÁS



Noticias

Cultura

Gastronomía

EL COCINERO PACO RONCERO COCINA PARA NOSOTROS

Una Navidad alternativa en la mesa

No todo ha de ser besugo, cordero y ostras en Nochebuena, platos que pueden resultar indigestos al bolsillo. Por eso hemos pedido a un destacado cocinero con dos estrellas Michelin que nos proponga un menú "alternativo". Tomen nota de lo ingenioso y asequible que resulta.

Me gusta

Twitter

+1

Compartir

Compartir

0 Comentarios



Video: Antonio Baena

Antonio Baena | Madrid | Actualizado el 22/12/2011 a las 21:24 horas

Acompañamos a **Paco Roncero** a hacer la compra. Nuestro primer objetivo: comprar unas setas. "Donde estén unos buenos **boletus**... Pero yo soy un enamorado de la seta de cardo. Esto es un manjar simplemente salteado con unas gotas de aceite", nos dice. Vamos ahora a por el plato principal: pescado, en este caso pescadilla.

"¿De dónde es ésta?", pregunta. "De **Galicia**", contesta la pescadera. Enfrante: canelones de pisto con champiñones y jamón. "Podemos tener el canelón típico que se enrolla o este macarrón gigante que nos facilita el trabajo y que sólo hay que rellenarlo y es más divertido", nos dice Paco Roncero. Salteamos cebolla, pimiento verde, jamón, perejil y champiñones. Trituramos, rellenamos la pasta, cubrimos con **bechamel** y **queso y al grill**.

Como principal, **pescadilla** con salsa de castañas. Truco para pelarlas: "Se hacen dos o tres cortes en la castaña antes de introducirlas en el microondas durante treinta segundos. La piel sale entera", nos cuenta Paco Roncero.

El complemento perfecto para un pescado a la plancha. De postre: piña asada. Mezclamos el juego de su cocción con aceite de oliva. Para acompañar helado de naranja. "Lo regamos bien con el aceite; combina muy bien". Y a la mesa. Menú tan espectacular como sencillo y económico.

PUBLICIDAD

BRUNN

Nueva Series 3

Tan eficaz con la barba de 1 día como con la de 3.

ÚSALA BAJO LA DUCHA INCLUSO

► Cómpralo ahora

Lo Último

Lo más visto



Una Navidad alternativa en la mesa



Más de 100 propuestas culinarias en el salón degusta de Barcelona



Pates de percebe, el último delicatessen anti crisis



Anabel Alonso amadrina el Jamón de Guijuelo



Buñuelos y huesos de santo se reinventan

previsión del tiempo Libia Marco Meteo

Navidad Palestina Papa **Real**
Madrid Rusia Solidaridad Terrorismo

más temas

Lo más visto

Lo más comentado

Doce estrellas Michelin' cocinarán para 89 víctimas de violencia de género