

ULTIMA
LLAMADA

PARA COMPRAR
TU VIVIENDA

ALTAMIRA

Santander

y acaba la
desgravación
por compra.

Cuenta AZUL *Banesto.com*
Cuenta AZUL
Sin comisiones
Con total disponibilidad

Compartir

[Twitter](#)
[Tuenti](#)


Herramientas

- Enviar a un amigo
- Valorar
- Imprimir
- En tu móvil
- Rectificar

PROSEGUR
PROVIEW

GASTRONOMÍA | Evento

Cocina para el optimismo de la mano de Paniego, Roncero y los gemelos Torres



Paco Roncero y Francis Paniego cocinando con la thermomix. | E.M.

ELMUNDO.es | Madrid

Actualizado viernes 23/11/2012 20:13 horas

a a

Cocina saludable, creativa, sensorial, de calidad y al alcance de todos. Una cocina que invita a crear y a disfrutar, a compartir y aprender nuevos platos. Esta es la apuesta de Thermomix, que ha inaugurado en Madrid la III Edición de Mundo Thermomix bajo el lema «Gastronomía para el optimismo».

En esta nueva cita gastronómica Thermomix cuenta con la colaboración de algunos de los mejores chefs de nuestra cocina, todos ellos estrellas Michelin: Paco Roncero (Casino de Madrid); Xosé Cannas (Pepe Vieira en Rajó, Pontevedra), los gemelos Sergio y Javier Torres (Dos Cielos en Barcelona), Julio Fernández-Quintero (Abantal en Sevilla), y Francis Paniego (El Portal de Echaurren en Ezcaray), recién galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía 2011. A su lado estará el joven chef gallego Iago Castrillón (Acio en Santiago de Compostela), Premio Jóvenes Valores de Thermomix 2011.

Este fin de semana en IMAX cada uno de los cocineros elaborarán con Thermomix tres recetas inspiradas en los principios «Gastronomía para el optimismo» e impartirán una 'masterclass' para aproximar la alta cocina a todos los públicos.

La Crema de mandioquinha con caviar de sagú de los hermanos Torres, las Setas de temporada con yema de huevo y crema suave de ajo de Julio Fernández-Quintero, las famosas Croquetas del Echaurren de Francis Paniego, los Salmonetes de roca con cremoso de maíz tetilla, sus higaditos encebollados y chimichurri de algas de Xosé Cannas y el Risotto de guisantes, bacalao y cerezas al oporto de Paco Roncero serán algunas de las creaciones que se mostrarán en este III congreso Mundo Thermomix.

Además de los platos de estos cocineros, los asistentes a Mundo Thermomix podrán asistir asimismo a los numerosos Talleres Temáticos de Navidad y de Coctelería que se celebrarán a lo largo de los días 23 y 24.

[Participa en ELMUNDO.es](#)
[Inicia sesión](#)
[Regístrate](#)

publicidad



Noticias más leídas

Blogs más leídos

Últimas noticias

1. Mas pierde 12 escaños
2. Anne Germain, la médium de los informes
3. Rajoy, tras ver al Rey: 'Hemos hablado de la vida'
4. Una reportera de La Sexta, detenida en Sevilla
5. 'Es evidente que CiU no tiene la fuerza suficiente'
6. ¿Planea Alonso su próximo truco sucio?
7. Destitución entre aplausos
8. J. Vázquez deja el plató por la homofobia de Coto
9. Alonso, a las puertas del milagro
10. Los Piratas de Catalunya logran más votos que UPyD

[Ver lista completa](#)

publicidad

