

23/11/12

De Masterclass (Parte II): Paco Roncero y Técnicas innovadoras de la cocina de vanguardia

Después de hablaros de Ricardo Sanz (Kabuki), hoy toca la segunda parte, la de *Técnicas innovadoras de la cocina de vanguardia* de la mano de Paco Roncero (La terraza del Casino - Estado Puro). La verdad es que este último es mucho más *show-man* de lo que lo fue Ricardo Sanz, se notaba una soltura especial de cara al público, algo que hizo la sesión, además de lo interesante que era, de lo más amena.



Los primeros en llegar fueron los dos ayudantes y su amigo el **nitrógeno líquido**. Seamos realistas, en casa no podemos trabajar con él, más que nada porque está a -197°C y porque no es muy fácil que nos lo vendan, pero con él se hacen unos platos de lo más originales. Lo utilizan mucho para hacer una nueva versión de los cócteles clásicos pero en sólido ya que congela lo que toca en cuestión de segundos pero lo que nos presentó en esta ocasión fueron unas *frutas liofilizadas pasadas por nitrógeno* para comerlas había que masticar muy rápido para no quemarse y de todo el vapor que salía parecías buffalo bill, y unas fresas rellenas de helado de parmesano.

Para las *fresas rellenas de helado de parmesano* él hace unos moldes de gelatina de fresa para la que utiliza agar agar y luego los rellena con el helado, hecho con suero de leche, dextrosa y grasa de parmesano a lo que añade nitrógeno líquido sin parar de remover hasta que adquiere la consistencia deseada.



Nos trajo también un papel fascinante y súper versátil, el **obulato**, una lámina hiper fina compuesta por almidón de patata, aceite de girasol y lecitina de soja que los japoneses utilizan para tragarse las pastillas ya que en cuanto toca algo húmedo se deshace por completo.

Con él, preparó unos *caramelos de aceite* haciendo unas bolsitas de aceite del bueno y sellándolas y luego pasándolas por azúcar manitol derretido (a 200°C ojo, que esto abrasa). También lo utilizó en forma de cono, caramelizado con panceta ibérica suflada, rellenándolo con un *tartar de ostras y tuétano* que estaba para morirse, aliñadito con su mostaza, salsa perrins...etc



SORTEO: FIN DE SEMANA EN SANTANDER!



Ficha aquí, no te lo pierdas!



BUSCAR EN ESTE BLOG

PUEDES LEERME EN:

Migas de locura
Hay que empujar las ruletas para que rueden - Había conseguido esos zapatos en una tienda "superquay" del centro. Entró porque buscaba algo que ponerse con el vestido de su graduación, se conoce ...



TRADUCTOR

Con la tecnología de [Google Traductor de Google](#)

¡SUSCRÍBETE!

Los *filipinos de foie* con chocolate blanco y cardamomo sorprendieron a más de uno. El secreto estaba en que en su interior eran completamente líquidos. Para ello, hacía una crema con el foie, leche, un pelín de brandy, sal y un poco de nata, la vertía en los moldes de filipino y la congelaba. Después sólo quedaba bañar los roscos en el chocolate blanco y volverlos a congelar para espolvorearlos con azúcar glass al cardamomo justo antes de servir, previamente atemperados para que el interior se diluya.



El toque oriental vino de manos de un *sashimi de sandía*, macerada entre 1 hora y 1 hora y media en salsa de soja y aceite de jengibre. Mientras que el italiano con su propia versión de un *risotto de calamar* sin arroz. Para lograr la melosidad de la preparación, cocina al baño maría el calamar y luego le agrega una crema hecha con leche de coco y caldo de cocer arroz (ya que éste tiene almidón que es lo que le da la textura característica). Todo ello lo sirve con un puré de pomelo rosa que hace con la parte blanca del cítrico blanqueándola 4 veces en agua para que pierda su amargor y luego dejándola cocer unos 50 minutos con el agua necesaria para que lo cubra y 45-50gr de azúcar por cada litro de agua utilizado. Ecurrimos esa parte blanca y la trituramos junto con un poco de mantequilla, nada y un pelín de zumo de la fruta. Ahora, ese puré lo colocamos en el centro de un vasito de yogur y pintamos un poco las paredes, ponemos el risotto encima y le agregamos un pelín de curry verde, lima rallada, pimienta rallada y un brote de cilantro.



Algo que me encantó fue lo de que el cliente se haga su propia sopa en la mesa con este *Ramen de panceta ibérica* (la idea la podéis ver en este video) tan original. La sopa de ramen tradicional con su pak choi y una panceta ibérica cocinada 48h a 45°C y acompañada por una jeringuilla que contiene una emulsión de aceite de oliva, jugo de anguila ahumada y mentil (espesante que funciona al contrario que la gelatina, se solidifica cuando se calienta) que al enchufarla en la sopa va creando tus propios noodles. Y para rematar, unas *mini-burgers de liebre* basadas en la clásica receta de la Liebre a la Royale (liebre, foie y trufa básicamente) y acompañadas por un rico consomé del guiso.



De dulce, un *brownie* para pintártelo tú mismo en la mesa, acompañado por cuatro tubos de color para sentirte un verdadero artista. Y con esto, que no es poco, termino esta crónica. Reconozco que salí maravillada y con ganas de más, mucho más.

LinkedIn | Twitter

Búscanos en Facebook **facebook**

Migas Con Locura
Me gusta

Migas Con Locura
¡Menuda quedada blogger! lo hemos pasado muy bien, había mucha comida pero también demasiada gente, hay algunos con los que no he podido ni hablar un minuto! Aún así, todo genial organizado. Gracias Carmen de Recetas de Tía Alía y Yolanda de Cocido de Sopa!
El sábado a la(s) 18:47

Migas Con Locura
A 185 personas les gusta Migas Con Locura.

Tai, Jordi, Rosa, Caja, Emilio
Elena, Banguita, Freire, Arantxa, Julieta

Plugin social de Facebook

Toda Recetas Top blogs de recetas en Todarecetas

REVOLUCIÓN EN LA COCINA



Participar en este s Google Friend Connect

Miembros (695)



¿Ya eres miembro? Iniciar sesión



KEEP CALM

