

FÉNIX DIRECTO **TERCEROS** CON ASISTENCIA EN VIAJE **Calcula aquí tu Seguro** **¿Aún no eres miembro? Propón tu blog**

Revista Cocina Foros Juegos

INICIO > COCINA > RECETAS > PACO RONCERO

Food & Wine con Paco Roncero

Publicado el 22 noviembre 2012 por Lacaila



El pasado lunes, Nieves y yo íbamos expectantes a la masterclass para blogueros que celebraba Food & Wine en el centro comercial Sexta Avenida. Allí, dos maestros de la cocina, Ricardo Sanz cocinero de "Kabuki" y **Paco Roncero**, todo un dos estrellas Michelin de la "Terraza del Casino" y "Estado Puro", nos deleitarían con su maestría en la cocina.



Al llegar nos encontramos con blogueras conocidas, como nuestras amigas Carmen de "Retetas de Carmen", Mar de "La cocina de Mar", Sofía urora de "Mil ideas, mil proyectos" y Niu de "Desde la cocina de Niu". Saludos, besos y un poco de envidia sana, porque ellas irán a la quedada del sábado, y nosotras nos quedamos con las ganas porque ese día bautizan a mi nieto Julián.



La primera masterclass la imparte Ricardo Sanz, que nos enseñó como cortar unas magníficas piezas de pescado, aunque la maestría que demostraba con los cuchillos, le faltaba en la comunicación. No transmite. Nos explicó lo importante de las herramientas, y nos indicó que uno de sus cuchillos le habría costado 1.500 €. Cortó perfectamente un salmónete, un salmón, un besugo y un atún.



Tengo que decir que probé el sahimi de atún y era una maravilla, pero de la clase sólo nos quedó eso.



Ver el artículo original
 Denunciar
Sobre el autor
 Lacaila
 2 votos
Sus últimos artículos
 • Soldaditos de Pavía
 • Baklava de nueces y orjones con aroma de azúcar
 • 9ª edición semanal del podcast de La cajita
 • 10 años de Convento Oreja
 Ver todos

Gestión anuncios
Cena de Navidad en Madrid
 Menús a buen precio. Difícil con amigos y compañero@s
www.dancomestilocalabro.com
Cena con Cata de Vinos
 Catas de Vinos con Menu Mandaje. Regalo Gourmet, Evento, Experiencia
www.milretasmmilretas.com
Restaurante GastronómE!
 Último Descubrimiento. Reserva Mesa en GastronómE! Juan Bravo 11
gastronome.es

cohinillo asado
 metro menús: ahorro descuento 20% para llevar
www.asadonilizaranja.com

Miss Sushi Serrano
 Más que un restaurante japonés. Entrega a domicilio en Madrid
www.missushi.es

Dossiers Paperblog
 • SEB Comunicación
 • Universo organismo
 • el Centro Periódicos
 • Cuito Ciudades
 • Blanco Diseñadores de Moda
 • Paco Roncero Cocineros
Revistas
 • Cocina
 • Recetas

Buscar un artículo
 Entre las Secciones
GROUPON VALES DESCUENTO RESTAURANTES*
 Hasta un 70% menos
 Descuento del día

¿Ejemplo de un próximo descuento

LOS MÁS LEÍDOS COCINA

Del día	De la semana	Del mes
Menús de Navidad por Ana Sevilla		
Una buena forma de cocinar verduras por Sepelci		
BOLAS DE DONUTS RELLENAS DE NOCILLA por Anazarora30		
Alubias blancas con leguitos de jamón y espinacas (20 minutos) por Herbabuenaypimienta		

LOS RECOMENDADOS DE COCINA

Semana	Mes	Año
Día de los derechos del niño por Bergongar		
Mantecados de aceite de oliva por Ana Sevilla		
La detección precoz del cáncer de colon debe ser un derecho de todos por Anahigemma		

LA COMUNIDAD COCINA

EL AUTOR DEL DÍA	TOP MIEMBROS
Sariqui	futbol 272177 pt
	mitología 179812 pt
	mar 169461 pt
	nieves 164996 pt

Todo sobre él Hazte miembro

telepizza.es
PIZZAS a domicilio MEDIANAS Y FAMILIARES
50% descuento
 Oferta válida para pizzas medianas y/o familiares a partir de 5 ingredientes. Válido todos los martes excepto festivos y vísperas de festivo. No acumulable a otras ofertas. Sólo en establecimientos adheridos.

EN EL FORO COCINA

- Galletas de colores** comentado por Morka
- Blogs de cocina recomendados y ranking** comentado por Branchys
- El Poder del Metabolismo de Frank** ... comentado por Como Bajar De Peso En Un Mes
- TRENZAS DE PAN DE CEREALES** comentado por CeciliaSusana

Ver todos los mensajes

JUEGOS EN ES.PAPERBLOG.COM

- Arcade**
 - Puzzle Bubble** Un clásico juego de Arcade, ...
 - Karate Blazers** Karate Blazers es un juego de Arcade, que forma...
 - Puzzle De Bloques** Inventado en 1984 por el ruso Alekséi Páshitnov, e...
 - Magical Cat Adventure** Descubierta Magical Cat Adventure, un juego de la...
- Casino**
- Estrategia**

Descubrir el espacio Juegos Paperblog

Pero la cosa cambió cuando entró en escena **Paco Roncero**. Primero porque se había traído dos estupendos ayudantes de su taller, Nicolás y Miguel, que hicieron que la clase fluyera más dinámica, ya que iban colaborando en con las preparaciones, y luego porque Paco es un excelente comunicador.

Algunos de los platos vimos como los preparaba "casi" en directo, y otros los vimos a través del material multimedia que también se había traído. Hizo que todos participásemos de una u otra forma, sobre todo probando sus platos, y dejando que la cara de sorpresa formara parte de su "espectáculo".



Sí, espectáculo, porque eso es la cocina de **Paco Roncero** amén de otras cosas. Yo sinceramente siempre he sido más de Santi Santamaría que de Adriá. De hecho preparé una vez una receta que llamé "tapa reconstruida" intentando ironizar con ese tipo de cocina, pero al ver actuar a **Paco Roncero** tengo que decir que he cambiado el chip y me **quito** el sombrero ante él.

Disfrutamos con cada plato. Nos sorprendió con esos bocados que no son lo que parecen, y comprendí que esta cocina, que él nos dijo que internacionalmente le han puesto el nombre de molecular, pero que él no está de acuerdo, ni yo tampoco, es algo más que fogones. Es magia, espectáculo, trabajo y arte. En fin os pongo los platos que preparó.

Dragón nitró: fruta liofilizada bañada en nitrógeno líquido. Había que comerla de un bocado masticando sin parar y el humo salía por la nariz y la boca.



Fresa helada con parmesano: Cada fresa rellena con helado parmesano, una explosión de sabor en la boca.



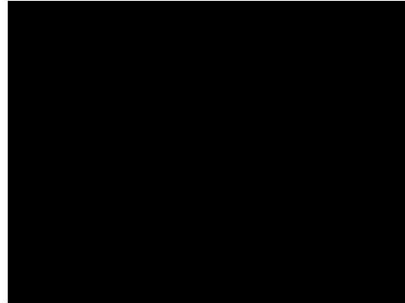
Candy de aceite: Preparado con un papel comestible traído de japon, a este no pudimos hacerle fotos y tampoco lo probamos.

Cono de panceta ibérica con tartar templado de ostras: Un sabor distinto. Ligaba el tartar de ostras con tuétano de ternera. Esto último no lo conté hasta el final para evitar aprensiones. A mí me pareció delicioso antes y después, pero es que en casa yo me pegaba por comerme el tuétano con mi hijo, otro fanático del mismo.



Filipino de foie: El contraste del chocolate **blanco** al romperse en la boca y el foie líquido que te inunda es algo indescriptible, y que de alguna manera u otra yo tengo que volver a probar.

Sashimi de : Genial, genial, genial. Cuando nos puso el video no pude evitar romper a aplaudir. Tenéis que verlo



Risotto de calamar: Pero no risotto con calamar, ya que el calamar troceado hace las veces de arroz. El sabor final a mí me gustó menos.

Liebre burger: Con este plato nos comentó que normalmente ponía un video un poco "sangriento", jugando con la cabecera de la **serie "Dexter"** (el asesino en **serie** para el que no la conozca). Comentaba que la gente después de ver a la pobre liebre correteando en el video y luego el final, aún así cogían la hamburguesa. Yo ahí tengo que decir que no como conejo porque me recuerda a Bugs Bunny. Lo siento, aunque no hubiese visto el video no me hubiese metido la hamburguesa en la boca



Painting fal: Para colofón, este postre formas geométricas de chocolate, en la que cada comensal puede jugar con la decoración del plato, haciendo formas con los cuatro colores con los que presentan el plato. El ingrediente de esas pinturas es una crema inglesa, pero puede **ser** otra, depende de la inspiración del cocinero ese día.



Desde aquí queremos volver a felicitar a **Paco Roncero** por su masterclass, y a los organizadores de Food & Wine agradecerles su invitación.

Y para aquellos que os queráis acercar al Sexta Avenida, recordaros que Food & Wine está hasta el 24 de noviembre para complacer a tus sentidos a través de la inmersión en el **universo** gastronómico, como dicen ellos.

Bon Appétit

