



De izda. a dcha., Cannas, Castrillón, Fernández Quintero, Roncero, Torres y Francis Paniego

Cocinar con optimismo

Paniego y Roncero participan en el certamen Mundo Thermomix

Tatiana Ferrandis - Madrid

Entre fogones, lo mejor es dejar los malos rollos en la despensa. «Para que una receta salga perfecta, es importante elaborarla con una predisposición positiva», afirmó Francis Paniego durante la tercera edición del encuentro Mundo Thermomix, que se ha celebrado en Madrid bajo el lema «Gastronomía para el optimismo». El chef no acudió a hablar sobre su atrevida apuesta gastronómica única a las raíces riojanas que propone en el restaurante El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja),

aunque sí adaptó algunas de sus geniales recetas para prepararlas en el robot de cocina del grupo alemán Vorwerk. Reconoció que fue todo un reto preparar sus famosas croquetas, una delicia, así como las gambas al ajillo, que sirve en su casa de La Rioja. Un plato tan vistoso como las chuletilas de conejo a la brasa, de las que se comen hasta las brasas y la ceniza. En su cocina, la Thermomix resulta una herramienta fundamental que emplea, sobre todo, para texturizar. Sin embargo, en el encuentro aprendió otras utilidades, como «hacer un sofrito, un

amasado y cociones a baja temperatura», concluye el chef, quien se ha alzado con el Premio Nacional de Gastronomía.

Divertida creatividad

Paco Roncero, por su parte, se esfuerza por ofrecer bocados creativos e innovadores en La Terraza del Casino, mientras que en el congreso se propuso hacer reír a los asistentes y lo logró. Emplea el aparato para aromatizar, un uso poco común. Así, elaboró un risotto de guisantes con aroma de tomillo, romero y salvia y su famosa paella de aceite de oliva con aroma de madera quemada. Iago Castrillón (Acio), premio Jóvenes Valores de Thermomix, se

encargó de demostrar que en pocos minutos, y mientras el usuario emplea el tiempo en realizar otras labores, se pueden hacer recetas saludables y económicas elaboradas con productos humildes de temporada, como un ravioli de panceta con setas, un ajoblanco de castañas y una merluza al vapor acompañada de una cremita de pollo asado. La misma filosofía que desprenden los salmonetes de roca con cremoso de maíz teffila, sus higaditos encebollados y chimichurri de algas de Xose Cannas, de Pepe Vieira (Pontevedra), y las setas con yema de huevo y crema de ajo de Fernández Quintero, de Abantal (Sevilla). Puro optimismo.

El bosque de los Torres

La crema de tabeblas con hierbas, setas y trufa (en la imagen) es una de recetas que realizaron los gemelos Sergio y Javier Torres, quienes acercaron a los asistentes su culinaria de raíces, producto y memoria, que vinculan a la naturaleza y las emociones aderezada con toques de la gastronomía de Brasil.



DELICATESSEN

La pastelería Los Infantes



Más de cincuenta años de tradición pastelera avalan a este establecimiento familiar, que desde Salas de los Infantes (Burgos) trae sus exquisitos productos a la capital madrileña. Deliciosas pastas de té (17 euros/kilo), tradicionales rosquillas de anís, hojaldres, soufflés... Todos ellos realizados de manera artesanal. Pero sin

duda la especialidad más reclamada de cara a las fiestas navideñas son los turrónes caseros. Los hay de todos los sabores: yema tostada, coco, chocolate con guindas, café, nueces y nata, entre otros. C/ Alcalá, 414. Madrid. C/Jesús Aparicio, 1. 09600 Burgos. www.pastelerialosinfantes.com.

EL EXPERTO



DÍAS DE VINO Y ROSAS
Andrés Sánchez Magro

La dulzura de La Rioja

Los vagabundos del vino llevamos en la mochila y en el alma una eterna admiración por el tempranillo. Vinos tan profundos, sedosos, esenciales, y que dieron el esplendor clásico al conocido como vino fino de La Rioja. Por detrás de una trayectoria bicentenaria, algo se mueve. En el telón de fondo está el brillante juego con los nuevos vinos blancos y, como una rareza exquisita y única, también algún dulce. Para la ocasión, la enraizada bodega laguardesa Vallobera se ha atrevido a elaborar otro vino blanco, en este caso un ejemplar semidulce a partir de la malvasía y la sauvignon blanc. El reto de elaborar un dulce es jugar con el grado de acidez y con los temidos azúcares residuales. El resultado es increíble, elegante, máximo en la zona de su elaboración. Con el precedente de Elixir 79, la nueva versión es un semidulce denominado Anahí, en honor a la madre del emergente y joven bodeguero Javier San Pedro, ideólogo de este vino de tantos porvenir. Están rotundo el acierto de este vino que ha fermentado la malvasía hasta dejarla seca, y por otro lado la sauvignon blanc con azúcares residuales, para lograr una alquímica combinación de este vino. Se expresa cromáticamente en un amarillo con reflejos verdosos. Luego, ¡qué golosa nariz!, muy balsámica y penetrante. Claro, la boca, territorio natural del vino semidulce, no sólo no defrauda sino que armoniza las sensaciones para el vino de postre o la expresión etnológica de toda hora. Vino de apuesta, por derecho, que anuncia grandes historias semidulces.

FICHA

Nombre: Anahí
D.O.: Rioja
Bodegas: Vallobera
Precio: 6 euros.
Web:
www.vallobera.com

