

# Cocina Creativa

Una ventana a la originalidad. Un espacio donde conocer nuevas ideas y sabores, donde se plasma una cocina que no te dejará indiferente. Una web para conocer los mejores restaurantes del país. Tu guía personal de restaurantes y recetas. Bienvenidos.

Seleccionar idioma

Traductor de Google

viernes, 12 de abril de 2013

## Paco Roncero Taller, PARTE II: Gastronomía Multisensorial que despierta tus sentidos.

Hace unos días vimos la primera parte de esta inolvidable experiencia en **Paco Roncero Taller**, (si no la visteis, pinchad encima) donde me centré en la sorpresiva cita y llegada, en la sala y su alta tecnología, y empezamos a ver las primeras degustaciones con los snacks y el primer "tapi-plato" como le gusta llamar al chef junto a algunas de las primeras demostraciones multisensoriales de **HISIA**, esa mesa que es capaz de todo...

La experiencia multisensorial como tal en realidad estaba dando sus "primeros coletazos", mostrando algo de su capacidad de proyección, difusión de aromas, etc. pero las sensaciones más fuertes estaban por llegar con los siguientes platos.

Dejamos el anterior post con ese **"FALSO RISOTTO DE CALAMAR CON CURRY VERDE Y CÍTRICOS"**, junto al que no dije que una vez acabados los snacks y el champagne "André Clouet Grande Reserve Magnum", de nuevo la sumiller tuvo el placer de explicarnos la cata de un vino blanco para acompañar ese plato de Roncero, de los que más me impactaron. El elegido fue un **VALDESIL GODELLO SOBRE LIAS**, de D.O. Valdeorras... un muy buen blanco que maridó a la perfección con ese calamar "disfrazado" de risotto con toques exóticos "thai" con que cerramos el anterior post. Pongo aquí el vino porque también copas de cada vino servido...



sobre la mesa, para colocar la copa justo debajo y apreciar el brillo y color del vino, toda su "fase visual" mientras Mª José nos explica el mismo, así como seguidamente su nota de cata, aromas, gustos, etc... un placer.

Tras la anterior vivencia multisensorial degustando el falso risotto sentados en la fresca hierba recién cortada, HISIA se transforma en **la orilla de una playa**, donde las olas vienen hacia ti desde el centro de la misma, **ENFRIÁNDOSE LA MESA al tacto con el paso del agua sobre la arena... SE AUMENTA LA HUMEDAD DE LA SALA, se difunden aromas, ...** y uno se acerca un poco más al mar...



Se nos sirve encima de esta orilla un plato fusión de lo que a Paco Roncero le gustaría estar tomando en este momento cercano que bien podría representar un chiringuito de cualquier playa de Cádiz...y surge de la mente de Roncero este **"PESCAÍTO FRITO & MOJITO"** ... en 2 servicios

Buscar en el blog

Buscar

Total de Visitas

311886

Concurso de Recetas 2013



Ganador del Concurso



Premio Recetas con Queso



Mejor Medio de Divulgación Gastronómico



Asociación de Sumilleres CLM en España Original 2012

Ganador: Pintxo + Original



Ganador Concurso de Recetas

Últimas visitas desde...

144,530 Vistas

1 Recen Hill



Large Visitor Globe

Categorías

Aperitivos (3)

Cocina Temática (8)

Curiosidades Gastronómicas (7)

Entrantes (4)

Noticias de Eventos de Cocina Creativa (35)

Nuestros Menús de Alta Cocina (29)

Platos Principales (2)

Postres (6)

Restaurantes con Estrella (21)

Restaurantes Creativos (16)

Restaurantes Creativos x 4 Duros (28)

Snacks (1)

Seguidores



En primer lugar en un plato, unos riquísimos y gruesos sirve un cono de papel con los logos de **PacoRonceroTaller** grabados, dibujitos de cangrejos, etc., que contienen **LA PIEL Y ESPINAS FRITAS de los boquerones**. Se comenta como debemos volcar el contenido sobre el plato anterior y comer todo junto, para disfrutar en verdad del concepto del plato en su conjunto...



El sabor y juego de texturas es genial. Esos puntos verdes de emulsión de mojito tienen un marcado sabor al cocktail, y una textura suave y cremosa que contrasta con la HIPERCRUJIENTE de las espinas y las pieles, que se rompen con tocarlas como patatas fritas recién hechas, pero que tienen un potente sabor al pescaito frito, y junto con el boquerón tierno y jugoso forman una combinación exquisita, y logrando el sabor ideal final, es decir, como comerse este plato típico de chiringuito junto a la playa combinándolo con traguitos de un buen mojito. La ambientación de la sala culmina un concepto de plato genial, divertido, sabroso, bien ideado y logrado, y que deja ganas de que llegue ya el verano!! (¡¡quedan 7 semanas para Junio!!)

Tantas ganas de playa teníamos, que Paco decidió meternos de lleno **AL MAR**...la sala se torna azul por completo y montones de peces, medusas, tortugas, tiburones y otros animales marinos comienzan a desfilan a lo largo de la mesa, de un lado a otro, formando un acuario de 6 metros en movimiento... Un viaje a "20.000 Leguas de Viaje Submarino"... En las pantallas gigantes **SE PROYECTA VIDEO DEL MAR ROMPIENDO CONTRA LAS OLAS, LA HUMEDAD DE LA SALA ES ALTA, LA MESA SE ENFRÍA MÁS QUE NUNCA, AROMAS SALINOS** flotando en el aire ....

abril (2)

Paco Roncero Taller, PARTE II: Gastronomía Multis...

TORRIJAS DE TOMATE CON ANCHOA, POLVO DE QUESO HELA...

▶ marzo (3)

▶ febrero (3)

▶ enero (4)

▶ 2012 (39)

▶ 2011 (49)

▶ 2010 (62)

#### Entradas populares



Restaurante GINGER (Madrid) - Bueno, Bonito y Barato

De la misma empresa que el restaurante PUBLIC que visitamos hace unos meses y pudisteis ver aquí <http://la-cocina-creativa.blogspot.com/>...



TICKETS BAR. El nuevo local de FERRÁN ADRIÀ (Barcelona)

El pasado mes de febrero los hermanos Albert y Ferrán Adrià (el Bulli) iniciaron una nueva aventura gastronómica en la ciudad de Barcel...



Restaurante CHOCO (Córdoba)

El restaurante Córdoba situado en el barrio de La Fuensanta consiguió el respaldo gastronómico de los mejores crítico...



Restaurante EL BOHIO (ILLESCAS, Toledo) - El Restaurante del Mes (Enero 2011)

El pasado día 5 de Enero fuimos a celebrar el Día de Reyes al mejor restaurante que pude entre tanto día de trabajo. A 25 minutos de Madr...



ALTA COCINA MEXICANA: Restaurante Gourmet L'ETOILE. (Riviera Maya, MÉXICO)

Es interesante conocer que la cocina mexicana no son todo fajitas, nachos, frijoles, etc. como mucha gente únicamente conoce por el tipo de ...



Restaurante ARZAK, UNA NOCHE EN LA ÓPERA - El Restaurante del Mes (Agosto 2010)

Pasadas las fiestas de Alcázar y tras unos problemitas informáticos volvemos con más fuerza que nunca para mostraros la visita que hicim...



Restaurante LAS REJAS (Las Pedroñeras, Cuenca). El Restaurante del Mes - Marzo 2011

Este mes vemos el RESTAURANTE LAS REJAS, el otro GRANDE de Castilla La Mancha junto con EL BOHIO (que visitamos el pasado mes de Enero...



BAZAAR: Un restaurante "Bueno, Bonito y Barato" en Chueca (Madrid)

Volvemos con la sección de restaurantes BBB, o creativos por 4 duros con el "RESTAURANTE BAZAAR" de Madrid, en pleno corazón de...



EL CELLER DE CAN ROCA. El Mejor Restaurante de España - El Restaurante del Mes (Agosto 2011)

Tras este mes de vacaciones, volvemos con más fuerza que nunca. Con el cierre del

No sé como explicar bien la sensación, he hecho post muy difíciles de explicar por sus sabores, pero éste es especial... especial porque con tus manos tocas la mesa tan fría como el mar, la humedad es muy alta, huele a mar, oyes el batir de las olas contra las rocas, tienes ante ti un acuario en movimiento... y si en [nuestro post del Restaurante APONIENTE de Cádiz](#) hablabamos de "comernos el mar"... aquí también pudimos comernos el mar, pero SENTADOS EN EL FONDO DEL MISMO.



Y digo esto porque si todo este despliegue de efectos no fuese acompañado de un plato donde se catase el mar mismo, nada tendría sentido. Todo quedaría en un mero envoltorio sin contenido, este plato de **MOLUSCADA** que contiene entre otros **PERCEBES, MEJILLONES, OSTRA, BERBERECHOS, CHIPIRONCITOS...** en un caldo frío con un marcado sabor a mar. (Hice la foto con flash para que se apreciase bien, ya que "sumergidos en el azul del mar" no se apreciaba bien)

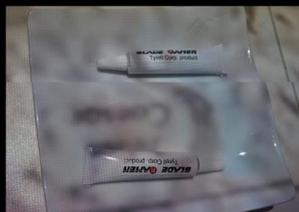


Al empezar a disfrutar sumergiendo la cuchara en este mar de sabores, **Paco Roncero nos pide que para el último bocado del plato dejemos esa perita naranja** que veis en la parte centro-superior de la foto... así lo hacemos, y cuando tenemos la boca llena de sabores marinos, nos comemos esa perita que se rompe y **ESTALLA EN LA BOCA. Una perla de MARACUYÁ congelada con** fuerte gusto ácido y frutal que limpia el paladar de todo resto de gusto marino en segundos. **B-R-U-T-A-L.** Un platado de 10, impecablemente pensado y logrado con ese potente sabor que hace disfrutar de toda la intensidad del mar y un final de limpieza total del paladar con la inclusión de esa perla nitro de maracuyá. Un plato tan digno a la vez de un chef de altísimo nivel como Roncero, como de un artista que nos sumergió en el fondo del mar virtualmente. Otra experiencia alucinante una vez más, tanto en boca como para el resto de los sentidos, sin duda.

Como dijimos al principio, en este lugar se fusionan diferentes temáticas. Paco Roncero es un apasionado de la gastronomía asiática, del cine, de la música... así que **para su siguiente plato cambia totalmente el escenario y nos lleva al cine de los años '80, a la popular película "BLADE RUNNER"** de la que se proyecta video en las pantallas gigantes...



Inmediatamente se sirven en un platito unos tubitos de pomada con el logo de la película modificado, para la versión de Roncero de la popular sopa japonesa "ramen", que él ha querido llamar **"BLADE RAMEN"**...



En un plato hondo se sirve un poquito de **PAK-CHOI** (un vegetal oriental similar a nuestra acelga y a la mostaza de hoja, pero de la familia de las coles chinas), **PANCETA CONFITADA 12 horas** y una **YEMA DE HUEVO**, ambas a baja temperatura.. Sobre ellas se vierte la sopa caliente...



Paco Roncero nos enseña como debemos **introducir el tubito de pomada en el caldo caliente** y vaciarlo. En realidad **contiene una emulsión de ACEITE DE OLIVA variedad "Hojiblanca" CON ANGUILA**, que solidifica al contacto con el caldo caliente formando un spaghetti con la forma y longitud que nosotros queremos darle con el "rastreo" que dejamos apretando la pomada dentro del caldo. En esta foto podéis apreciar la consistencia real de pasta que adquiere la pomada de aceite y anguila...



Nos pusimos manos a la obra enseguida. Una idea muy divertida donde los comensales pueden participar en el plato preparando su propio spaghetti con un telón de fondo de ciencia ficción estilo retro muy curioso. Pero vuelvo a reiterar lo dicho. Todo esto no serviría de nada si al final el plato no tuviese alma, si no fuese delicioso. Pues imaginaos como está la panceta confitada en su propia grasa después de 12 horas de cocción... pura mantequilla cuya grasa se deshace en el paladar, se acompaña de la suavidad de la yema del huevo, el contraste de verdura y punto oriental del Pak-Choi, la potente y caliente sopa japonesa y el remate final con ese "spaghetti de aceite y anguila". Gran plato, contundente, tierno, exótico y con un trasfondo de participación, diversión y originalidad genial.

Tras agotar el vino blanco Valdesil con estos 4 platos, pasamos al tinto, que María José huertas decantó a la manera más tradicional, a la luz de una vela...



Para acompañar los siguientes platos, la Sumiller eligió un vino **2008** **EXTRAORDINARIO** un coupage tinto con crianza elaborado a partir de la mejor selección de uvas cabernet sauvignon, merlot y cariffena procedentes de la D.O.Penedés. El número uno de Bodegas Alemany i Corrió.



Un vino exquisito para el paladar, digno que incluso el que más nos gustó. Como no podía ser menos, un gran vino debe ir acompañado de un plato **EXTRAORDINARIO**. De nuevo la experiencia multisensorial iba a ser única. El "mosqueo" comienza cuando **la mesa se calienta y se proyecta luz roja por debajo** de la misma...enseguida, te sirven una "almohadilla" en lugar de **plato sobre la que se proyecta video de fuego en movimiento....**



Y pienso que solamente quedaría realmente completo el concepto del chef con un plato concebido para un sitio como este Taller Multisensorial, su **"PAELLA DE ACEITE DE OLIVA, POLLO DE CORRAL, BOGAVANTE Y AIRE DE LIMÓN"**



En la zona de ShowCooking los 3 cocineros del equipo de Roncero preparan unas minipaellas mientras en las pantallas gigantes se va a proyectar un video del "making off" de esta sorprendente paella, que os dejo aquí para que comprendáis **CÓMO HAN HECHO ARROZ A PARTIR DE ACEITE DE OLIVA...**



Enseguida el mismo Paco Roncero y su equipo **van pinchando las almohadillas con una aguja QUE CONTIENEN AROMA DE BRASAS, DE SARMIENTO al fuego**, y colocan encima la minipaella de aceite de oliva... liberándose poco a poco por el peso el aroma del interior...



**El AROMA A BRASAS** va subiendo desde los agujeros de la almohadilla hasta la pariz, **LA MESA SE CALIENTA**, la paella **sala sale AROMA DE NARANJOS, DE AZAHAR...** un conjunto de sensaciones complejas donde el sentido del olfato alcanza su máximo junto al del gusto... La paella de aceite de oliva tiene un sabor exquisito al estar hechos los **falsos granos** con ese caldo concentrado de azafrán, quizá solo pueda achacarse algo de falta de textura de arroz, pero después de probar la del risotto de calamar, es irrepetible. Por añadido, el extraordinario sabor que aporta el **BOGAVANTE** y del **POLLO DE CORRAL** con que está hecha. Como toque vanguardista, en lugar de la "rodajita" de limón, un **AIRE DE LIMÓN** en el centro...



...Paco Roncero nos dijo, que en su Taller quería despertar en .....  
agradables (como esos nervios que experimentamos al entrar con  
ese corazón latiendo y la sala en rojo). Así **para el siguiente plato  
quiere poner a prueba nuestras emociones de la culpabilidad y  
proclamación del instinto animal** que se crea entorno a este  
plato de liebre, con la que **sube la temperatura y toda la sala se  
tiñe de rojo sangre...**



Con **música metalera**, se proyecta en las pantallas un **video  
algo sangriento del despiece de la liebre**, de como se obtiene la  
carne más magra posible y de como elaboran también un consomé  
de su jugo... No lo grabé, pero en la red he encontrado éste similar  
de como hacen la hamburguesa de liebre...



color rojo, se sirve este: **"DIM SUM DE LIEBRE AL VAPOR  
DE CHOCOLATE Y ANISADOS, Y CONSOMÉ DE SU  
JUGO"**



Hice esta foto también con flash para que se apreciase mejor el DIM  
SUM dentro de la vaporera de bambú, ya que el intenso color rojo  
de la sala no permite apreciar bien la foto...



Como se ve, el dim sum viene encima de una base de  
**CHOCOLATE Y ANIS ESTRELLADO**, para que la masa al vapor se  
impregne ligeramente de su aroma y le ponga un punto muy original  
a la composición. Ya hemos probado algunas carnes de caza con  
chocolate, y siempre nos ha gustado.

Mientras te comes el dim sum de liebre, se proyecta sobre la mesa  
la imagen de una liebre/conejito en movimiento, girando la cabeza y  
moviendo el hocico, poniendo a prueba los sentimientos de  
culpabilidad y el instinto carnívoro del ser humano... algo que yo  
pensaba que las chicas no llevarían muy bien, pero que todos  
tomaron con humor.



El DIM SUM está delicioso, la masa supertierna con el guiso de liebre en el interior, potente y tierno, y un leve toque de chocolate y anís por la vaporización sobre la masa. Entre bocado y bocado das un trago al consomé de su jugo caliente, formando un plato bastante potente. Es una sensación extraña, curiosa, que para nada me disgustó, y que la mayoría llevó con humor en lugar de tener una sensación desagradable. Una idea superoriginal al menos sí que es, ya en elBulli se servía con éxito en sus dos últimos años un plato de liebre junto a una copa con "su sangre" que en realidad era un juego visual con remolacha. **Sensaciones, pensamientos...al fin y al cabo, emociones contradictorias** que es algo más de lo que Roncero pretende con este plato.

Se acercaba el final, la parte dulce, y para ella M<sup>a</sup> José Huertas nos sirvió un **wino dulce, este OLOROSO NATUSALEM**



Muchas gracias por haber compartido conmigo esta experiencia. Podéis ver opiniones pinchando arriba.

Y llegamos al **POSTRE...** y tras el cine, la música, la naturaleza, hace presencia en la sala EL ARTE, concretamente **LA PINTURA...** La mesa volvía a ser blanca por completo, y de repente, **comienza a GOTEAR PINTURA DE TODOS LOS COLORES SOBRE ELLA...**

Roncero nos cuenta como a partir de un video de Youtube donde veían a gente derramar pintura de diferentes densidades y desde diferentes alturas sobre unas bases rectangulares, se les ocurrió este "juego" donde los comensales pintasen su propio plato a su gusto.



Os dejo **el video que grabé en directo** del concepto del plato y la mesa llenándose de pinturas de todos los colores...



Pura fantasía visual, Roncero nos dice que no quiere que dejemos de ser niños, de soñar, y nos sirven su **"PAINTING FALL"**, un postre con una base de 2 formas geométricas de chocolate y un **PLATO CON 4 PROBETAS DE COLORES "BASE"**. Un postre en el 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 con diferentes COLORANTES**, y el bizcocho es de **AMARETTO Y CHOCOLATE...**



Tal y como nos dijeron, cada uno cogimos "NUESTRAS PINTURAS" y dibujamos con ellas sobre la base de bizcocho de chocolate, a nuestro gusto, formando nuestro propio cuadro abstracto...



Después de repente **CAMBIA LA ILUMINACIÓN A LUZ NEGRA**, cambiando por completo los colores de nuestro "postre-cuadro", llenándose de colores fluorescentes y llamativos mientras suena la música.



Un momento muy divertido para todos, que cuchara en mano nos dispusimos a degustarlo. Un momento de regreso a la infancia, de diversión pintando. Sobre el gusto, se trata de un postre muy dulce, con un fuerte sabor a amaretto (para mi gusto, quizá hasta demasiado), pero muy bien hecho, superoriginal y cremoso. Quizá yo únicamente habría abusado menos del amaretto y añadido algún contraste dentro del bizcocho, pero eso es una opinión muy personal.

Y como siempre para el final, Paco Roncero guardaba una de sus "pequeñas locuras". En este caso nos cuenta como durante un viaje a Hong Kong vió a una señora mayor haciendolo, y le pareció hermoso y llamativo, aprendiendo a hacer lo que ha llamado "**LAS BARBAS DEL DRAGÓN**" de cuya elaboración a manos del propio chef os dejo otro video... es espectacular visualmente, con la mesa llena de hielo seco que la inunda de humo blanco por completo...



Así, partiendo de caramelo (agua y azúcar), Roncero va moldeando estas "barbas de Dragón" como si del algodón de azúcar de las ferias se tratase, sin nada más que sus propias manos, entre la admiración de los que estábamos sentados en la mesa llena de humo blanco que caía hacia abajo como si de las faldas de un mantel de humo se tratase...



Con esa "chuche" de algodón de azúcar, caramelo, finalizamos este extenso e inolvidable Menú Degustación en el "Taller de las Emociones" de Paco Roncero. Muy amablemente al final se hizo fotos con nosotros, firmó libros (Roberto, enhorabuena!!) y se despidió con algo de pena por nuestra parte. Yo al menos habría estado allí otras 2 horas, me lo pasé como un niño. El estupendo equipo de Roncero nos sirvió ya sin él los cafés mientras disfrutamos un rato entre nosotros charlando, intercambiando opiniones y comentando nuestras vivencias personales de cada plato. Un rato inolvidable, una noche irrepetible, mágica, inolvidable, llena de fantasía como decíamos al principio.

Por último nos hicieron un **REGALO DE DESPEDIDA**, una probeta que contiene **EL AROMA DE ESTE PacoRonceroTaller**, creado específicamente para esta sala y que recordaré siempre pues lo tengo asociado a la entrada al mismo, a esos nervios iniciales mientras nos lavábamos las manos, como uno recuerda el incienso o el olor al entrar a un templo balnés...



Uno de los miembros del equipo de Paco Roncero nos guió a través del Casino de Madrid, enseñándonos todas sus zonas nobles, sus salones donde realizan grandes bodas, salas privadas, haciéndonos fotos en todos sus rincones más llamativos, como la escalera y la entrada al mismo, espectacular, versallesca...



Un paseo por este "palacio" para despedimos de esta noche inolvidable, de esta cena para unos pocos afortunados que tuvimos el placer de vivir gracias a **MIELE**. Por todo ello, mi más sincera gratitud de por vida, que sepan que al menos en nuestro caso, han cumplido el sueño de 2 personas y nos han hecho muy felices, y que jamás lo olvidaremos, será como un sueño mágico para siempre en nuestros corazones. Por último, un fuerte abrazo de nuestra parte a Pilar Lucena de MIELE, Roberto Santos, a Jesús de la Rosa y a sus parejas, por acompañarnos y vivir juntos esta experiencia que creo que jamás olvidaremos.

P.D.: Cuando lo añoreis, mirad este **VIDEO RESUMEN** de la experiencia. No tiene desperdicio:

