



La

Gastroteca

Ferías Gourmet Restaurantes Pinchos Alimentación Chefs Recetas

« [Los mejores alimentos para reducir tripa](#)

[Preparando sangría](#) »

☐ Paco Roncero, uno de los mejores chefs del mundo

19 junio, 2013

Chefs y cocineros hay muchos, tanto aficionados como profesionales, por ello, es un orgullo ser considerado como uno de los mejores del mundo, Paco Roncero es uno de esos chefs que tienen el privilegio de estar considerados entre los mejores entre los fogones. Y recientemente, ha podido demostrar una vez más, por qué es considerado como uno de los chefs más talentosos, en la feria gastronómica que se ha celebrado en México.



Paco Roncero, a la vanguardia entre fogones

Nadie se quiere convertir en uno de los grandes es un camino fácil y Paco Roncero es la mejor prueba de ello. Con su esfuerzo y con empeño por mejorar dentro del campo profesional, su cocina son puramente profesionales, y su empeño fue lo que le hizo trabajar en algunas de las mejores cocinas del mundo, en su CV se puede incluir que trabajó con Ferrán Adriá, que es uno de los chefs más famosos del mundo, o que ha trabajado para los selectos paladares de los huéspedes alojados en el Hotel de la Ciudad de Madrid.

En la actualidad Paco Roncero triunfa gracias a una innovadora idea, ya que ha sabido combinar las tradicionales tapas españolas con la cocina de vanguardia, y el resultado es Estado Puro, un restaurante que triunfa por su decoración y por su gastronomía.



Paco Roncero es toda una inspiración y un modelo a seguir para todos aquellos que ahora sueñan con convertirse en chefs.

Etiquetas: Chef, cocinero, mejores chefs, paco roncero, restaurante

Escrito por M.Rivero

Buscador

Buscar



Síguenos en twitter

...y en Facebook

Me gusta Enviar A 168 personas les gusta esto.

Archivo

- [-]2013
 - [-]junio
 - ¿Dónde encontrar los mejores restaurantes vegetarianos?
 - Mousse de limón fácil
 - De tapas por Castellón
 - La pasta napolitana se llama Setaro
 - l Ruta del Vermú en Madrid
 - Preparando sangría
 - Paco Roncero, uno de los mejores chefs del mundo
 - Los mejores alimentos para reducir tripa
 - Siempre natural con el huerto Bonnatour de Argal
 - Mejores restaurantes para el verano
 - Preparando mermelada de fresas
 - De tapas por Tenerife
 - Castell de raimat chardonnay
 - Tast del Territori al Mercat de Vinaròs, la feria de Vinaròs
 - Delicias vegetarianas
 - Àngel León, el chef del mar
 - Cambiar la alimentación en verano
 - Restaurante Laydown Madrid
 - Patatas rellenas: sencillo y muy rico
 - De tapas por Murcia
 - [+]mayo
 - [+]abril
 - [+]marzo
 - [+]febrero
 - [+]enero
- [+]2012
- [+]2011
- [+]2010

Blogroll

- 101 Cookbooks
- A velocidad de cuchara
- Al calor de un bizcocho
- Alimenta
- Apetit'OH!
- Bake of break
- Bakerella
- Bocados de cielo
- Canelle et vanille
- Cocina para dos
- Deliciosa Miranda
- El Comidista
- El Monstruo de las Galletas
- El rincón de Bea
- Fresa y pimienta
- Javi Recetas