

MAÑANA LA CARTILLA CON ABC

Consigue con ABC las sartenes de Paco Roncero

El chef que cuenta con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol ha querido apadrinar este juego de sartenes

PATRICIA MALAGÓN

A partir de mañana, con ABC podrá conseguir un espectacular juego de sartenes San Ignacio con recubrimiento a la piedra, con el que preparará los mejores platos de la forma más sencilla. ¿Cómo conseguirlo? A partir de mañana, domingo 14 de septiembre, junto con ABC, se entregará la cartilla donde los lectores podrán pegar los cupones que, de lunes a viernes y hasta el 10 de octubre, encontrarán en el diario. Una vez reunidos 15 de los 20 cupones publicados y por un precio de 9,99 euros en concepto de gastos de manipulación y distribución del producto, será suyo el juego. Tres sartenes, un grill y un wok, que el mismísimo Paco Roncero ha querido apadrinar. El chef español es el abanderado de la modernidad y la sutileza en la cocina. Detallista en un grado superlativo, el cocinero escoge con la misma delicadeza los alimentos para transformarlos en los fogones que al equipo que le acompaña.

Con tan solo 30 años se hizo cargo de la jefatura de cocina del Casino de Madrid, incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante de La Terraza del Casino. Fue a raíz de esto cuando el madrileño empezó a despuntar con sus creaciones gastronómicas. La innovación que provocó en los fogones de la capital terminó reportándole dos estrellas Michelin y tres soles Repsol.

Pero para Roncero no solo es importante la comida, sino el ambiente. Desde la batería de su cocina hasta la vajilla, el madrileño gusta de supervisar todo para ofrecer a sus comensales una sensación que va más allá de las papilas gustativas. Acompañado del diseñador Jaime Hayón, de la

Sartenes San Ignacio
Tres sartenes, un grill y un wok recubiertos de piedra con los que podrás cocinar los platos más exquisitos de la manera más sencilla

sumiller María José Huertas y del jefe de sala Alfonso Vega, el chef ha conseguido portar la bandera de la vanguardia culinaria.

Pero quizá el hito más llamativo de su gloriosa carrera es la creación de un espacio de investigación culinaria que cuenta con la más avanzada tecnología en el diseño de entornos e inteligencia ambiental. El taller de las emociones de Paco Roncero se encuentra dentro del Casino de Madrid. Allí los comensales, además de disfrutar de la gastronomía más sofisticada, desarrollan el resto de los sentidos para intensificar el sabor de los alimentos.



Paco Roncero cocinando con las sartenes de ABC

ABC

Alta cocina al alcance de todos

CHOP SUEY DE ALMEJAS CON HELADO DE MANTEQUILLA DE TOMILLO Y LIMÓN es un plato que requiere tiempo y elaboración, hay que seguir las pautas de manera mecánica para conseguir el mejor resultado.

En primer lugar, hay que introducir las almejas en agua hirviendo durante ocho segundos. Una vez pasadas por la olla, se deben limpiar e introducir de nuevo en su propio agua, guardarlas en cámara y esperar a que se gelatinicen. Conseguido esto, un cuarto de esta salsa se debe poner al fuego para que regrese a su estado líquido y mezclarlo con el resto de gelatina y removerlo hasta conseguir una salsa densa.

El siguiente paso es hacer una infusión de tomillo y

limón e ir reduciéndola hasta que quede la esencia. Cuando este paso esté, se debe tomar mantequilla emulsionada y poco a poco introducirla en un cazo y mezclarla con la infusión, hasta conseguir un perfecto maridaje que debe ser guardado en el congelador.

Para el chop suey de verduras se cortarán en láminas los minicalabacines y la hoja más gruesa de la endibia, mientras que los litchis y los sithake se trocearán en dados. Más tarde se debe cortar en

pequeñas porciones el pollo y freírlo en la sartén hasta que quede crujiente. Para la salsa de la carne, se debe tomar vino, desgrasarlo y caramelizarlo hasta su completa evaporación. Cuando se consiga se le añade agua y se deja en el fuego durante 40 minutos. Después de ello se deja enfriar para que la grasa se solidifique y sea más fácil su extracción. Una vez retirado, se reduce el caldo hasta conseguir un fondo sabroso y consistente.

Para terminar la receta se saltean todas las verduras ya citadas y después se desglasan con el jugo del pollo caliente. Por último se colocan dos cucharadas de las verduras con la salsa en el plato formando una circunferencia y se corona con tres almejas gelatinizadas sin que se toquen. El aporte final lo dará el helado que recubrirá sutilmente el plato.

