

Paco Roncero reinventa el pistacho americano en su última experiencia gastronómica

Sobre el pistacho no hay nada escrito. Así lo ha demostrado Paco Roncero en su última experiencia gastronómica que tuvo lugar la pasada semana en el Paco Roncero Taller, un espacio conceptual único en el mundo ubicado en el Casino de Madrid. El innovador menú degustación a base de pistacho americano elaborado por el chef internacional, experimenta las infinitas posibilidades de este fruto seco y propone un nuevo modelo de gastronomía en torno a él porque como destaca Roncero, "por primera vez, el pistacho no es sólo parte decorativa, sino que se integra en el proceso de creación". Paco Roncero es uno de los máximos exponentes de la cocina de vanguardia internacional y ha sido galardonado con dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol y el Premio Nacional de Gastronomía 2006.



En su nueva experiencia gastronómica, Paco Roncero ha explicado el proceso de creación de sus nuevas elaboraciones y ha destacado el origen y los beneficios del pistacho americano. Según Roncero, desde la perspectiva gastronómica, "el pistacho americano destaca por su gran versatilidad y por aportar cuerpo y sabor a los platos".

Oreo de pistacho americano con aceituna negra, guacamole de quicos de pistacho americano o moshi de queso de cabra con praliné de pistacho americano. Estos son algunos de los nuevos snacks a base de pistacho americano con los que Paco Roncero agita los límites de la gastronomía moderna. Asimismo, Roncero sorprende con propuestas más elaboradas como la sopa de ajo blanco de pistacho americano, los ñoquis de pesto y pistacho americano, el lenguado a la meunier con pistacho americano; o incluso, postres como el helado de parmesano con pistacho americano.

Las nuevas especialidades de pistacho americano creadas por Paco Roncero se incorporarán, paulatinamente, en los menús de los distintos restaurantes que dirige el chef de vanguardia.