

07 NOVIEMBRE, 2014



La nueva vida de Paco Roncero en la portada de Yorokobu

POR YOROKOBU

Hombre de éxito que triunfa joven y lo tiene todo. O al menos eso creía él. Pero un día se miró en el espejo y se dio cuenta de que estaba solo. Absorbido por su profesión de cocinero, había dejado de lado a sus amigos y familiares, y lo que es peor, se había olvidado de sí mismo. Esa es la historia de Paco Roncero, afamado cocinero, encargado de la portada del número de noviembre de Yorokobu, y que, hace unos años, decidió parar y cambiar de vida. Y lo consiguió.

«Quería que la portada de Yorokobu fuera un homenaje a mi nueva vida y que en ella aparecieran todas las cosas que me ayudaron a volver a ser feliz», dice Roncero. Lo primero, la cocina, su gran pasión. Por eso ha cocinado un menú degustación compuesto de ocho platos, cada uno de los cuales conforma una de las ocho letras de la palabra Yorokobu. «Y junto a los ingredientes gastronómicos, he añadido objetos que hablan de mis hobbies, de mi estilo de vida: zapatillas de running, coches de Scalextric y relojes deportivos».



De adelante, la Y es un risotto de calamares con puré de pomelo muy especial. Primero, porque está hecho sin arroz, y segundo, porque está acompañado de unas zapatillas de running. La primera O es uno de sus platos favoritos: la paella. Pero no una paella cualquiera. «Soy un apasionado del aceite de oliva y he sustituido el arroz por un grano creado con aceite. Eso sí, luego todo está cocinado de forma tradicional».

ADS



HOSTING OFICIAL



TENEMOS UNA TIENDA

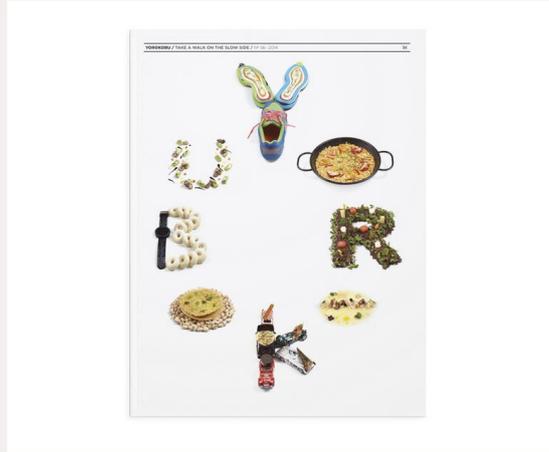


La R es un huerto, uno de sus platos estrella en el restaurante de El Casino de Madrid, que él regenta. Todo se come en esta huerta: desde los vegetales a la hierba, o incluso la tierra, creada con pan de especias y aceitunas negras. La segunda O es una moluscada. «Porque la materia prima sigue siendo lo más importante de una comida».

La K deja claro su afición a los coches de Scalextric... y a la comida de diseño, con una selección de snacks o pequeños bocados variados. El pistacho es su fruto seco preferido, por eso no podía faltar en este menú. Con él ha creado una tortilla, cuya redondez da forma a la tercera O. La B la compone uno de sus relojes y una selección de Filipinos de foie-gras, chocolate y cardamomo que Roncero creó para democratizar la alta cocina, «porque, aunque son laboriosos, es un plato fácil y accesible». Y la U es formada por gnocquis de pesto con sepietas.

¡Buen provecho!

* El vídeo con el making of de la portada del número de noviembre de Yorokobu (que ya podéis pedir aquí mismo y os lo mandamos a casa sin gastos de envío) a cargo de Paco Roncero se proyectará este fin de semana durante la celebración del Festival de Cine y Gastronomía Film & Cook en Madrid.



ADS

