

INICIO

ACTUALIDAD

UNIVERSIDAD

TIEMPO LIBRE

DEPORTES

SAL Y VIDA

CULTURA

OPINIÓN

Radio



Síguenos



El menú de Navidad de Paco Roncero

Amalia García Aguado | 3º PUB - 20-11-14



Me gusta 3 Tweet 1 Share

En Barcelona, Paco Roncero, uno de los cocineros que más ha destacado en la alta cocina española, con un Premio Nacional de Gastronomía en 2006 y con dos estrellas Michelin, propone un menú para estas Navidades. El pistacho americano es el protagonista de este delicioso manjar que cuenta con unos platos muy originales que sorprenderá a más de uno.

De primero tenemos **sopa de ajo blanco de pistacho americano**. Este cocinero ha revelado la sus ingredientes y la receta para elaborar esta sabrosa sopa para seis personas.

Los **ingredientes** son los siguientes:

- 100 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 1ml de Vinagre de Jeréz
- 100gr de Ajo Fresco
- 0,5gr de Pistacho Americano
- 500ml de Agua

Indicaciones:

1. Poner en remojo el pistacho con el agua, triturar con la batidora ligeramente para romper el pistacho americano.
2. Dejar reposar en la nevera 12 horas y pasar la mezcla por la licuadora. Colar y reservar, y ya tendréis la leche de pistacho.
3. Blanquear el ajo 3 veces.
4. Emulsionar partiendo del ajo y aceite, ir añadiendo leche de pistacho como si de una mahonesa se tratase.
5. Poner a punto de sal y vinagre.

De segundo tenemos **lenguado con espuma de mantequilla noisette y pistacho americano**, un plato delicioso para cuatro personas.

Ingredientes

- 450gr de patata
- 250 gr de nata líquida
- 100gr de mantequilla
- 50gr de pistachos triturados
- 300gr de mantequilla noisette
- Sal y pimienta
- 4 porciones de lenguado

Indicaciones para la espuma:

1. Pelar y cortar la patata en cachelos. Cubrir de agua y poner a cocer. Cuando este cocida, colar y reservar el agua de cocción.
2. Realizar una infusión con la nata, la mantequilla y la mantequilla noisette.
3. Incorporar la patata y el agua de cocción y triturar hasta obtener una crema homogénea.
4. Incorporar el praliné de pistacho (que habremos obtenido triturando los pistachos en un vaso hasta obtener un pasta homogénea) a la crema anterior y mezclar.
5. Añadir la sal y la pimienta.

OTRAS NOTICIAS



Madrid acoge la cuarta edición del festival cinematográfico Madrid Premiere Week

Borja Morais | Periodista



Denis Rafter estrena Beloved Sinner en el Teatro Español

Pablo Somavilla Martín | 1º Cav



Fiesta Ediciones y Alberto Feijoo "albañil" presentan la décima edición de FiestaFiesta

Carlos de Sousa Gil | 1º Cav y Pub