



Paco Roncero

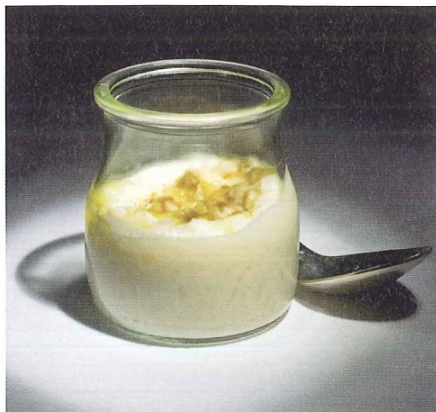
Risotto de suero de yogur con toques cítricos

Premio Nacional de Gastronomía en 2006, Paco Roncero es uno de los cocineros más reconocidos internacionalmente. Formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo, en la capital española, pasó por fogones tan prestigiosos como los de Zalacaín o el hotel Ritz hasta llegar al Casino de Madrid, donde dirige La Terraza, reconocida con dos estrellas Michelin y 3 soles Repsol. Es además el creador de los gastrobares Estado Puro en el NH Paseo del Prado y NH Palacio de Tepa e impulsor de un taller de investigación culinaria en el Casino. Uno de sus últimos proyectos es el restaurante panorámico View 62, en la misma planta del Hopewell Centre de Hong Kong.

TEXTO HUGO MERTENS

NH
HOTELES

La inspiración le surgió al chef después de comer en un restaurante un *risotto* blanco. Pensó en combinarlo con limón y moluscos, pero un día, mientras compartía un almuerzo con su equipo, le llamó la atención el suero del yogur que estaban tomando. Entonces mojó este con el arroz, descartó los moluscos y añadió un toque de acidez. Los sabores se degustan de forma piramidal. En primer lugar predomina el comino y el aceite de oliva y con menor intensidad el yogur y el cítrico. En la siguiente capa toma más protagonismo al yogur. El cítrico todavía no se deja apreciar del todo porque el puré de limón, más intenso, está en el fondo. El final deja en el paladar el recuerdo del comino y el aceite de oliva que dan paso a un contundente sabor a yogur y limón.



La receta

La base de yogur casero

Yogur y un litro de leche entera de vaca.

- Calentar la leche hasta 80 °C.
- Una vez alcanzada esta temperatura, bajar a 40 °C en el menor tiempo posible.
- Incorporar el yogur griego con ayuda de una espátula y dejar reposar a temperatura ambiente durante 4 horas.
- Reservar en nevera 24 horas.

El suero del yogur

Un litro de leche entera de vaca y 150 ml de base de yogur casero (elaboración anterior).

- Poner la base de suero de yogur en un colador chino con papel.
- Dejar escurrir el suero de yogur de la base a temperatura ambiente.

El risotto de yogur

Ajetes, 50 gr de chalotas, 50 gr de mantequilla, 50 de ml aceite de oli-

va extra, 100 ml de vino blanco, 200 ml de suero de yogur, 50 gr de yogur casero de leche de vaca y 150 gr de arroz Carnalori.

- Pochar la chalota junto con los ajetes.
- Agregar el arroz y remover unos minutos hasta que absorba parte del aceite y quede transparente.
- Verter el vino blanco y dejar evaporar.
- Mojar el arroz con el suero de yogur, como si se tratara del caldo que se utilizaría en la cocción normal de un *risotto*.
- Cocer el arroz sin dejar de remover, como en un *risotto*.
- Poner a punto de sal y terminar cremando con base de yogur casero y mantequilla.

El puré de albedo de limón

90 gr de mantequilla, 400 ml de nata líquida, 35 gr de zumo de limón natural, 125 gr de albedo de limón y 25 gr de jarabe TPT.

- Pelar el limón con ayuda de un pelador intentando dejar la mayor parte de albedo posible.
- Con ayuda de una puntilla retirar el albedo de limón.
- Blanquear el albedo 4 veces partiendo de agua fría y cambiando el agua cada vez que se blanquee.
- Escurrir y reservar los albedos de limón blanqueados. Se puede conservar el albedo envasado al vacío con un poco de agua y TPT.
- Cocer los albedos blanqueados en jarabe TPT (50% agua/50% azúcar) durante 45 minutos.
- Escurrir los albedos de limón del jarabe.

· Triturar en un vaso americano incorporando nata, mantequilla y zumo de limón.

· Pasar la mezcla por un colador fino y reservar.

El puré de piel de limón

25 gr de jarabe TPT, 90 gr de mantequilla, 40 ml de nata líquida, 35 gr de zumo de limón natural, 125 gr de piel de limón.

- Pelar la piel de limón con ayuda de un pelador intentando dejar la mayor parte de albedo posible.
- Blanquear las pieles de limón 4 veces partiendo de agua fría, cambiando el agua cada vez que se blanqueen.
- Escurrir y reservar las pieles blanqueadas. Se pueden conservar las pieles de limón envasadas al vacío con un poco de agua y TPT.
- Cocer las pieles blanqueadas en jarabe TPT (50% agua/50% azúcar) durante 45 minutos.
- Escurrir las pieles del jarabe.
- Triturar en un vaso americano incorporando nata, mantequilla y zumo de limón.
- Pasar la mezcla por colador fino y reservar.

Acabado y presentación

- Pintar los frascos de yogur con puré de piel de limón y con puré de albedo de limón.
- Poner el *risotto* de yogur en los frascos pintados.
- Terminar con una pizca de comino en polvo, un toque de ralladura de limón y unas gotas de aceite de oliva extra virgen. 🍷

CASINO DE MADRID

Con una ubicación privilegiada en plena calle Alcalá y en un edificio declarado Bien de Interés Cultural, el Casino de Madrid nace como punto de encuentro de la alta sociedad de la ciudad. Esta icónica institución se ha convertido en uno de los lugares más exclusivos para la celebración de eventos, con una oferta gastronómica del más alto nivel, dirigida por el chef Paco Roncero. En su ático se encuentra el restaurante La Terraza del Casino, templo de la cocina de vanguardia española, con dos estrellas Michelin. Además, cuenta con un versátil servicio de catering, capaz de viajar a todos los rincones. 🍷

