

## PACO RONCERO, UN WILLY F

## HOJIBLANCA, ARBEQUINA, PICUAL Y POLVO DE ACEITE

Le gusta el **Hojiblanca** para los mariscos, aunque también usa **Arbequina** por sus aromas afrutados que maridan a la perfección con el crustáceo. El **Picual** le encanta para hacer purés de patata. Cada aceite es un mundo, **Royal, Farga, Cornicabra** son algunos de sus favoritos.

**Paco Roncero** es un experto en el uso del aceite de oliva, no sólo para freír y aderezar sino incluso para obtener aceite en polvo con una técnica inventada por **Dani García**. Para ello, introduce el aceite en un sifón, añade gas y luego lo vierte en nitrógeno. El aceite se disgrega por el frío y si lo colamos se convierte en polvo. El sabor es el mismo pero cambia la textura. Al probarlo en frío se aprecian mejor las distintas variedades de aceituna.

**De la cena principesca a la corte de Isabel II** Paco Roncero triunfa en los ambientes más chic. Así, junto con **Ferran Adrià** y **Juan María Arzak**, Roncero fue elegido por don **Felipe de Borbón** y doña **Letizia Ortiz** para organizar la cena de gala en la víspera nupcial de sus altezas. Se sirvieron yemas de espárragos blancos de Tudela con trufas



“Contra la crisis recomiendo recortar los márgenes, los gastos y reinventarse”

de verano, y su sopa, seguido por rape con habitas a la menta, ravioli ibérico de tomate y vinagre de Jerez. Para continuar con una pechuga de pato en escabeche ligero al vino con puré de limón. De postre chocolate, coco y frutos rojos con sorbete de cítricos.

En la “corte británica” fue fichado por **Elton John** para sorprender en su fiesta solidaria contra el SIDA con platos inspirados en la obra de Ferran Adrià.

#### Menú servido en la fiesta de Elton John

Copa de espuma de queso parmesano con gelatina de apio, Carpaccio de ceps con hígado de pato y vinagreta de almendras y trufa, **bogavante con sopa de aceite de oliva y pome-lo rosa** (receta en la página 18),

son los platos principales elegidos por Paco Roncero para sorprender a los invitados a la gala benéfica londinense organizada por Sir Elton John. De entrada se sirvieron 14 snacks, creaciones de la cocina de elBulli. Para el postre sorprendió a la *crème* británica con Aromas de Madrid, un helado de violetas y madroño.

Culant nitro de chocolate con tierra de avellanas



Lenguado meniére



# LOG DE LA COCINA ESPAÑOLA

## UN CHEF EMBAJADOR DE LA MARCA ESPAÑA

### Menús a 1.500 euros en Ibiza

Doce comensales cada noche disfrutarán la experiencia "Sublimotion", el menú más caro del mundo en el Hard Rock Hotel Ibiza. Un gastro show con platos suspendidos en el aire; aperitivos servidos en hielo tallado, al estilo del Polo Norte; un viaje al Versalles francés con una rosa fundente en el paladar, entre otras sorpresas. Para los que no puedan permitirse el lujo de la facturita para millonarios, el chef trasladará su gastrobar "Estado Puro" al citado hotel ibicenco, donde se degustan tapas a precios más asequibles. Los **Roca** compiten en el ranking de los más caros del mundo con cenas en Londres a 7.000 euros, los beneficios se destinarán a fines benéficos.

### Vacaciones en el mar

Paco Roncero se ha convertido en un showman de los fogones con sus técnicas de nitrógeno líquido. Un espectáculo que tuvo ocasión de presentar en un crucero enogastronómico. Clases magistrales con sus recetas y tapas españolas para degustar por el Mediterráneo. Roncero reinventa la cocina en miniatura con creaciones como su deconstrucción de la tortilla de patata, inspirada en la receta de Ferran Adrià.

### Roncero con Ferran Adrià en Moscú

En Moscú también deslumbró de la mano de Ferran Adrià en una cena de gala para la jet rusa con 300 comensales.



Igualmente viajó con sus recetas a los Países Bajos, Brasil, Estados Unidos, China; además Roncero dirige un restaurante en Colombia y asesora "View 62" en Hong Kong, todo un *Willy Fog* de la cocina española.

Aunque su labor principal la ejerce como chef ejecutivo en el "Casino de Madrid". Asimismo, es el alma de los gastrobares Estado Puro.

Deportista e infatigable investigador de las últimas tendencias culinarias. Su pasión por las nuevas tecnologías le ha llevado a crear el software "Gestor de Cocina".



Ventresca de salmón marinado en miso



Huevo nido carbonara