

# Paco Roncero y Janaína Torres llevan a la mesa un Madrid-Brasil

El chef compartirá fogones durante las noches del 26 y 27 en Paco Roncero Restaurante con la brasileña Janaína Torres, considerada la mejor cocinera del mundo



TATIANA FERRANDIS ▾

Creada: 14.03.2025 02:14  
Última actualización: 14.03.2025 02:14



Será los próximos días 26 y 27 cuando Paco Roncero acoja en su cocina a **la brasileña Janaína Torres para realizar juntos un a cuatro manos**. La mejor cocinera del mundo de 2024 y copropietaria de A Casa do Porco ocupa el puesto número doce en el prestigioso ranking de los mejores restaurantes del globo: «Me interesa su visión de la alta gastronomía», dice el cocinero de Paco Roncero Restaurante, con dos estrellas Michelin. Durante nuestra conversación, nos desvela que tiene la mente puesta en hacerse con la tercera estrella Michelin. Para ello, se encuentra afinando cada uno de los platos de componen sus menús: **Esencia y Afirmación (220 euros; con maridaje de vinos españoles, 125; con ejemplares del mundo, 15, y la armonía Grandes**

**Vinos, 295).** En ambas propuestas, son importantes esas elaboraciones tan reconocibles de su cocina de siempre: «A pesar de que los cocineros tenemos ese ansia por hacer recetas nuevas, creo que es necesario mostrar una identidad. Es algo que nos ha costado entender, pero creo que el comensal también viene en busca de esos platos que mantienen en la memoria», explica. De ahí que abramos boca con un maravilloso «snack», con una tarta aérea de trufa negra, ahora en todo su esplendor, y con el mítico olivo milenario.

**MÁS NOTICIAS**

 **Ifema**  
Acciona gana el concurso para construir el circuito de Fórmula 1 de Madrid

 **Movilidad**  
El abono transportes será gratuito en Madrid hasta los 14 años y para los...

 **Movilidad**  
El TSJ de Madrid obliga a la Comunidad a entregar 2.595 licencias de VTC a...

Porque la cata de aceites no puede faltar en esta gran casa. Más que nada, porque con sólo ver el olivo de metal y sus aceitunas, todos nos sentimos en casa de Paco Roncero: «Tenemos más de sesenta variedades de aceites y es impresionante el desconocimiento y la poca cultura que hay en nuestro país del aceite de oliva virgen extra con la gran cantidad de aceitunas que tenemos. Es increíble». Entre ellas, enumera **la arbosana, la borriolencia, la pico limón** y un largo etcétera. Continuamos con el

emblemático filipino de chocolate blanco, foie gras, un “snack” para también comer con los dedos, que enamora y en el que ha reducido el azúcar a la mínima expresión para bordarlo más si cabe. Tras saborearlo, toma la mesa el taco de salmón marinado con crema de miso y lubina en escabeche. Tras esta preparación, el cocinero rinde tributo a Madrid y a sus bares. ¿Cómo? Se preguntarán.

En primer lugar, con un **lemon pie de brandada de bacalao pleno de sabor**. Gusta tanto como la gamba al ajillo, perfectamente mimada, en su tartaleta con todo el sabor a esa ración tan castiza y mítica que nos encanta pedir en toda barra capitalina y que, por supuesto, no faltará en la propuesta que comparta con Janaína, y como su versión creativa del buñuelo de oreja con salsa brava. Bestial. «Los bocados que llevo a la mesa reflejan mi mirada a Madrid desde otro punto de vista, ya que, a día de hoy, se trata de una ciudad súper cosmopolita y acogedora. Es lo que hemos querido mostrar en nuestro menú para que el comensal se sienta en el Madrid de hoy en día. Hemos trabajado desde la tradición hacia la vanguardia en esos platos clásicos a los

que hemos hecho una transformación importante de la que nos sentimos satisfechos», confirma. Lo está de su solomillo Wellington de rabo de toro, crujiente y riquísimo cada milímetro del hojaldre, con **ensalada daikon, manzana y grosella**, plato que sirve para recordar al comensal que la capital es un destino pleno de influencias y tradiciones.

## Tradición y vanguardia

Asimismo, Roncero se preocupa por rastrear esos productos de temporada, que se encuentran en su esplendor, de ahí que entre el desfile de platos destaque el berberecho a la **«meuniere» de coco y lima, el steak tartar de buey con caviar ahumado y pan con mantequilla de aceite**. Enseguida disfrutamos del «Huerto», al que ha dado una vuelta a nivel gustativo y estético, ya que «hemos querido adaptar la creación al tiempo que vivimos. Nos hemos sentado a la mesa para observar qué preparación podíamos mejorar», reflexiona al tiempo que asegura que es una creación sencilla nacida con la idea de dipear unas verduras. De incluir un plato de con ellas: «A nivel estético, parece un huerto y, a nivel gustativo, en él destacan salsas y una crema de apio nabo, coliflor y un toque ligeramente más cítrico, que otorga una especie de salsa tártara.

En cuanto a la tierra, es un **crumble de aceituna negra mientras que las verduras están, solamente, cocidas y puestas a punto de sal y aceite**. La ventresca de atún rojo también la probaremos la noche que la cocibrasileña sirva sus platos, pero antes, nosotros sí probamos un plato de temporada: unos sublimes guisantes con erizo y butifarra negra, una receta brutal llevada a la sutileza. Llegado el final y el momento de los dulces, nos recuerda que ha optado por realizar un cambio, ya que en su equipo cuenta con dos grandes pasteleros, autores de pequeños «snaks» sublimes. Así que sí, hay que llegar a ellos hambre, porque sorprendente es el bocado de cacao y miso blanco y el de setas con jengibre, aunque la estrella es el de remolacha con ajo negro, cuyo hilo conductor es el escabeche de frutos rojos. Al terminar el gran almuerzo, Roncero desvela que trabaja con tecnología 3D para hacer más eficiente el trabajo de sus cocineros, pero también «para personalizar las vajillas y moldes y así no tener todos lo mismo. Los diseñamos a medida para los «snacks» y demás elaboraciones», concluye.