



Álvaro Fernández Torres

¡HOLA! cocina

## PACO RONCERO, VOCACIÓN INNOVADORA: NOS ENSEÑA SU RECETA DE ATÚN EN TARTAR CON VERDURAS DE MAR

Su pasión por este mundo se despertó la primera vez que pisó una cocina profesional. Unos cuantos años más tarde, y dos estrellas Michelin después, es uno de los máximos exponentes de la alta gastronomía de nuestro país

Por ¡HOLA!

29/01/2023 18:00 CET

Siempre supiste que querías dedicarte a la cocina?



—No. No tuve ningún acercamiento a la cocina hasta que no fui a visitar la **Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid**.

–Varios restaurantes, libros, incursiones en la tecnología, participaciones en medios de comunicación, deportista empedernido... ¿Cómo se llega a todo?

–Solo es posible si te rodeas de un muy buen equipo y, por supuesto, con mucho **sacrificio y dedicación**.

–Te caracterizas por tu gran creatividad, ¿dónde encuentras la inspiración?

–Trabajando y dedicando **tiempo a investigar**.

–¿Siempre has sido feliz entre fogones o ha habido algún momento en el que pensaste cambiar de tercio?

–Desde la primera vez que pisé una cocina supe que sería mi profesión y, además, hoy en día **es mi hobby, mi pasión**.

–Los españoles tenemos un estilo de vida que discurre casi al 80 % en torno a la mesa, ¿cómo han evolucionado nuestros gustos en estos años?

–No solo los españoles, en general, la vida en todas partes discurre alrededor de una mesa. Eso no ha cambiado ni cambiará, **es un acto social** por encima de las tendencias.



—Además, estamos más preocupados por “comer mejor” en todos los sentidos, ¿lo has percibido entre tus clientes?, ¿qué *feedback* tienes de ellos?

—Eso es cierto, todos **tendemos a cuidarnos** mucho más, pero cuando vienen a restaurantes como el nuestro se dejan llevar.

—Te defines, entre otros novedosos conceptos, como “chef multisensorial”, ¿qué significa esta denominación?

—He realizado muchos proyectos relacionados con la tecnología y la gastronomía, como El Taller, que creamos en el año 2010, en el **Casino de Madrid**, y su máximo exponente es el concepto Sublimotion, un restaurante donde jugamos con esa parte sensorial, emocional y tecnológica.

—Cuando vas a otros restaurantes como cliente, ¿en qué te sueles fijar más?

—Si voy con amigos, solo en disfrutar, intento **desconectar**. Si voy a ver qué hace algún colega, me fijo en todo.

—¿Has sucumbido alguna vez a la *fast food*?

—Claro que sí. Hay que desayunar, comer y cenar 365 días al año. Yo creo que da para comer de **todo tipo de cocinas**.

—¿En casa también cocinas tú?

—En casa **cocino yo**, me encanta, de hecho.

—¿A quién invitarías a una larga sobremesa con café?

—A **Rafa Nadal**.

—¿A quién te gustaría espiar en los fogones?

—En nuestro sector **no es necesario espiar**, solo tengo que llamar a cualquiera de mis colegas y podré estar con ellos en su cocina.

# Atún en tartar con verduras de mar



## Ingredientes (para 4 personas):

Para la ventresca de atún: ● 200 g de ventresca de atún ● 1 g de pimienta negra ● 3 g de sal fina. Para la maceración: ● 0,5 g de limas ● 0,4 g de ajo fresco ● 4 ml de vinagre de arroz ● 8,5 ml de zumo de lima natural ● 2,5 ml de wasabi fresco ● 2 g de galanga ● 35 ml de AOVE ● 3 g de jengibre fresco pelado y rallado. Para las verduras de mar: ● 6 g de salicornia ● 8 g de ficoide glacial ● 4 g de musgo de Irlanda ● 2 g de junquillo de mar ● 6 g de almendra tierna ● 12 g de cebollitas encurtidas.

## Elaboración

- 1 **Limpia la ventresca de atún y fraccionala en tacos.** Corta en láminas finas de dos milímetros de ancho y corta de nuevo en juliana. Pica finamente de una pasada. Reserva tapado con un papel film.
- 2 **Para la maceración,** con ayuda de un vaso americano, tritura el ajo, el jengibre, el wasabi, la galanga y la piel de la lima rallada. Añade también el zumo de lima y el vinagre de arroz hasta conseguir una crema homogénea.
- 3 **Incorpora el aceite** a “hilo fino” hasta obtener una emulsión. Cuela y reserva en frío.
- 4 **Para las verduras de mar,** limpia la salicornia y reserva las yemas. Corta el junquillo en bastones de tres centímetros y reserva. Selecciona las hojas y los brotes del ficoide glacial y reserva por separado. Escoge el musgo de Irlanda en pequeños bouquets.
- 5 **Aliña la ventresca de atún picada** en un bol con la sal y la pimienta. Añade la maceración y mezcla para que se reparta de forma uniforme. Coloca en el centro del plato la ventresca con forma redonda y dispón sobre el atún las verduras de mar. Termina colocando las cebollitas encurtidas y la almendra tierna.