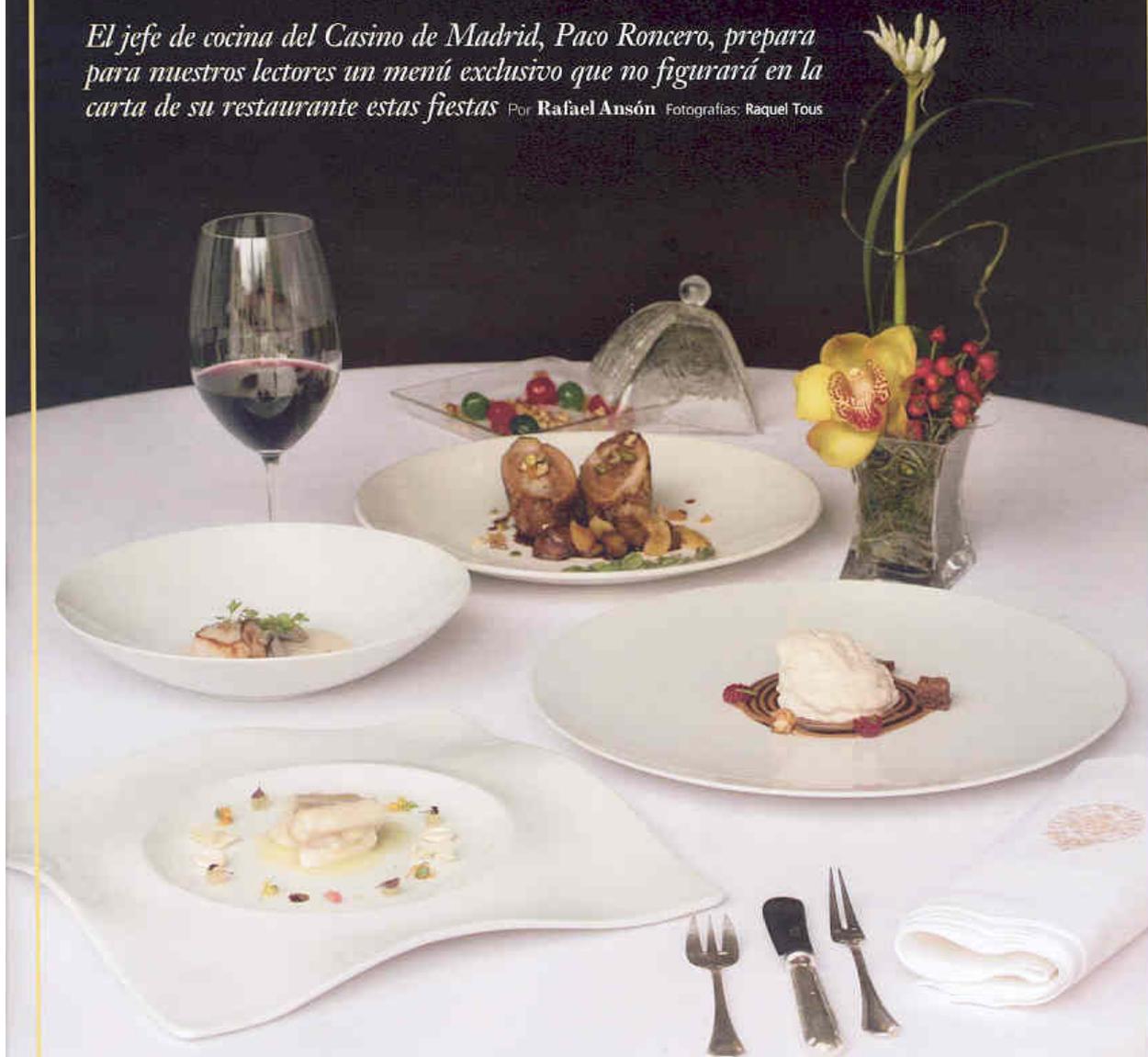


## Gastronomía

# Un menú con «Carácter»

*El jefe de cocina del Casino de Madrid, Paco Roncero, prepara para nuestros lectores un menú exclusivo que no figurará en la carta de su restaurante estas fiestas* Por **Rafael Ansón** Fotografías: **Raquel Tous**



**P**aco Roncero, jefe de cocina del Casino de Madrid y de su restaurante LA TERRAZA DEL CASINO (Alcalá, 15. Tfno. 915 321 275) y discípulo aventajado de Ferrán Adriá, ha preparado en exclusiva para los lectores de CARACTER un excepcional menú de lujo y de diseño, perfecto para la Navidad, basado en algunos de los productos más representativos de estas fiestas y a los

que ha incorporado un sello especial, el plus de creatividad que caracteriza a su cocina. Es un privilegio único, puesto que estos platos no figurarán en la carta del gran restaurante del centro de Madrid.

Como recordarán, Paco preparó, en colaboración con Adriá y Arzak, el menú que se sirvió en el Palacio del Pardo con motivo de la boda de los Príncipes de Asturias. Y es autor, recientemente,

# Gastronomía Menú

del libro, «Tapas en la gastronomía del siglo XXI», editado por Everest y prologado por Ferrán Adrià y por mí como Presidente de la Academia Española de Gastronomía.

Como entrante, Paco (autor de una sorprendente cocina de vanguardia que no deja de ir a más) sugiere una «sopa de turrón de vieiras», que se compone de una sopa emulsionada de almendras fritas y el aceite de su propia fritura, y de un producto con entidad como es la vieira. Se acompaña de alcachofas y «boletus botón». La vieira recibe aquí un trato maravilloso, evitándose la excesivas cocciones que siempre ha sufrido. Para beber, el Cava Segura Viudas Lavit o un Verdejo de Riscal 2.005 (Rueda).

A continuación propone el tradicional besugo, un poco más sofisticado en la receta llamada «besugo gustos básicos». Se compone de una salsa sólida en la que aparecen los gustos de forma individual y que se irán mezclando poco a poco con el pescado. Se trata del amargo del pomelo, el dulce de una reducción de vinagre de Cabernet, el salado de la salsa que envuelve el pescado, el picante suave de la clorofila que contienen las hierbas y el ácido de los cítricos, entre otros «secretos» de la fórmula. En general, nos dice Paco que el concepto de esta salsa sólida es la reconstrucción de una salsa aromática y con sabor que acompaña al besugo junto con una sopa de aceite de

Paco Roncero ha desarrollado una labor de **investigación** extraordinaria en los fogones

oliva. Un blanco seco Chardónés, por ejemplo, el Chivite Colección 125.

El otro plato principal está protagonizado por un ave típicamente navideña, la pularda. La receta es un «muslo de pularda con orejones y frutos secos». La ejecución es totalmente tradicional y se acompaña, junto a los orejones y los frutos secos, con un jugo de vino tinto reducido. La clave es que la pularda está cocinada al vacío y a baja temperatura, puesto que así conserva todos los jugos en su misma cocción, que posteriormente son aprovechados para la salsa. Un tinto-



## 2. Muslo de pularda

La ejecución es tradicional y se acompaña de orejones y frutos secos, con un jugo de vino tinto reducido





3



4



2

### 1. Sopa de turrón con vieiras

Sopa emulsionada de almendras y aceite de su propia fritura, con vieiras. Acompañado de alcachofas y boletus

### 3. Besugo gustos básicos

Mezcla el amargo del pomelo, el dulce de una reducción de vinagre, el picante de la clorofila y el ácido de los cítricos

### 4. Coulant-nitro de castañas

El chocolate, algún fruto rojo y las castañas, con la aportación del nitrógeno líquido, da una fórmula original

crianza, por ejemplo el Solar Viejo, el nuevo Rioja de Freixenet.

Como remate, sugiere un postre de memoria navideña, el «coulant de castañas», donde se mezclan el chocolate, algún fruto rojo y la castaña que, con la aportación del nitrógeno líquido, da lugar a una fórmula muy original. Nos revela que el procedimiento para trabajar este postre es el siguiente: se elabora una espuma de castañas y se dispone una porción de la manera deseada sobre una cuchara grande que sirve de apoyo para «cocer» en el nitrógeno líquido, quedando la forma de la espuma totalmente crujiente y cremosa en su interior. Un postre que seguramente se convertirá en inolvidable. Si ustedes quieren intentarlo en casa, metan la espuma de castañas en el congelador a la máxima potencia. Beberlo con su Pedro Ximénez TRADICIÓN de Jerez.

Paco Roncero ha desarrollado una labor extraordinaria de investigación en los fogones en torno, por ejemplo, a las texturas de la leche o del aceite de oliva y a los poderes del nitrógeno líquido, cuya técnica ha ido incorporando a varias de sus recetas.

Lleva trabajando en el Casino desde principios de los años noventa y es desde 2005 director general del Casino de Madrid-Nh Hoteles y del Club de Golf Retamares, obtuvo también el Premio «Chef de l'Avenir» que concede la Academia Internacional de Gastronomía. Con el apoyo durante muchos años de Ferrán Adriá, vuela cada vez más en solitario y ha emprendido varias aventuras individuales, una de las cuales es este excepcional menú de diseño en exclusiva para que ustedes intenten prepararlo (y, si pueden, disfrutarlo) en estos días de fiesta.