

“Cualquier
pequeño
toque
puede
transformar
un plato”

Un Maestro en tu cocina

Queremos que disfrutes cocinando, queremos que descubras nuevas recetas, por ello hemos acudido a Paco Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid, para conocer cuál es el secreto de su cocina, cómo podemos darle un gancho especial y atractivo a lo que a primera vista pueden parecer platos corrientes, convirtiéndolos en apetitosos y divertidos para toda tu familia con unos toques “maestros”.



UN PURÉ DE ZANAHORIA MUY ESPECIAL:

En un papel de plata metemos: zanahoria, hinojo, un poquito de pimienta, colliandro (cilantro en grano) y mantequilla. Encerramos todos los ingredientes en el papel de plata y lo cerramos. Lo dejamos en el horno a 140, 150 ° hasta que este tierno. Retiramos del horno y antes de introducirlo en una turmix, retiramos solamente la pimienta. Lo trituramos bien y ya tenemos un puré increíble, de verdad, excepcional.

4 ¿Cuáles son las ventajas que le aporta?

Fundamentalmente, comodidad y rapidez, la verdad es que lo hace todo más fácil. En el casino lo utilizamos mucho, es vital para salsas, aires, postres... para todo lo que requiera picar, batir, rallar e incluso cortar. La potencia es muy importante, y para nosotros se ha convertido en un instrumento asiduo de nuestro trabajo.

Estimado Paco, te agradecemos la colaboración tan especial que nos has prestado en todo momento, y estamos seguros de que nuestras lectoras han disfrutado leyendo este artículo igual que nosotros haciéndolo. Gracias de nuevo, por tus amabilidad, tus consejos e ideas.

LA COCINA DE PACO RONCERO

1 ¿Cuál es el secreto de la buena cocina mediterránea? ¿en qué se diferencia del resto?

La cocina mediterránea es una de las mejores que hay, porque tenemos la mejor materia prima, un producto diez: natural y sano. Los españoles nos hemos mentalizado para no abusar de las grasas, y orientarnos a los ingredientes saludables y más ligeros, como el aceite de oliva.



El secreto de nuestra alimentación está en compensar y equilibrar nutricionalmente las comidas a la hora de elaborar un menú, tomando siempre un poco de todo: proteínas, hidratos y grasas, siempre sin abusar.

2 ¿Cómo puede una sencilla crema o puré convertirse en un plato muy apetecible? ¿Podría darnos alguna receta para transformar nuestros platos más corrientes?

Cualquier pequeño toque puede transformar un plato, el secreto está en experimentar con sabores nuevos. Por ejemplo, una crema de guisantes cambia por completo si le añades una pizca de menta picada al final, porque le da un toque fresco increíble. Un simple puré de patata de los de siempre puede tomar una dimensión muy diferente si se emulsiona lentamente con aceite de oliva, pimienta y cominos. Si lo que queremos es conseguir un postre, añade a tu puré de patata unos toques de vainilla y nata. Resulta una mezcla muy suave y fácil de hacer, un postre diferente.

Otras muchas veces el secreto está en una salsa diferente, de frutos secos por ejemplo. Si trituramos piñones, con un poquito de aceite y vinagre, se obtiene una magnífica vinagreta de piñones que nos sirve para aderezar desde ensaladas a carnes o pescados.

3 ¿Qué recetas sanas pueden elaborarse con minipimer?

Por ejemplo, os voy a dar una receta muy fácil de hacer y muy buena que ahora en invierno sienta de maravilla:

MINIPIMER nuestro mejor aliado

Ahora TIEMPO

En la cocina de Paco Roncero, **MINIPIMER** ha evolucionado para ayudar en la elaboración de las comidas más sencillas y de las más complicadas; si en su cocina juega un papel tan importante, imagina las maravillas que podrá elaborar en la tuya, ayudándote a crear platos diferentes cada día.

