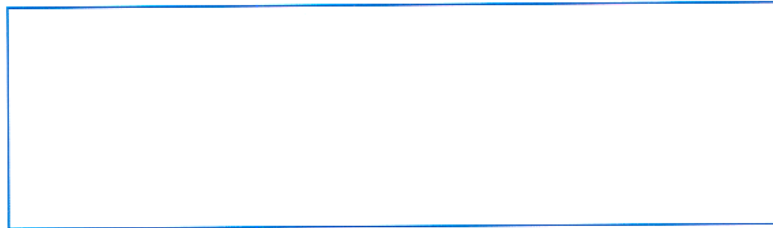


Medio: Internet	<b>COSMOHISPANO.COM</b> 17 de noviembre de 2008	Audiencia:
Sección:		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:



« [SEPTIEMBRE](#)  
PASARELA CIBELES FASHION WEEK »

## PACO RONCERO EN ESTADO PURO

Y además, con nuevo libro: **Bocadillos y Ensaladas**. Es decir, la fusión de teoría y práctica. Me explicaré: **Estado Puro** es lo más de moda de lo más de moda, un restaurante ubicado en el hotel NH Paseo del Prado, en plaza Cánovas del Castillo 4. Allí, y no exagero, hay para todos los gustos: desde la tapa de toda la vida rediseñada con exquisito gusto, hasta opciones más complejas para los que quieran salirse de lo formal.

Bajo un techo de peinetas blancas, o en la terraza, todo en **Estado Puro** ha sido pensado para pasar un rato fantástico. Y para enterarnos bien de que va Bocadillos y Ensaladas, le hice diez preguntas a **Paco Roncero**:

### 1-Explicame eso de libro interactivo.

El lector puede, en el caso de los bocadillos, elegir un tipo de pan, un tipo de relleno y una bebida entre las diferentes propuestas dando lugar a multitud de combinaciones posibles. En el caso de las ensaladas, hay tres apartados a combinar, 25 bases de lechugas o verduras, 25 aliños divididos en aceites, salsas y vinagretas, y 25 toppings para conseguir diferentes texturas. Por lo tanto, se pueden hacer infinidad de composiciones a gusto de cada persona.

### 2-¿Una cocinera aficionada como yo puede mezclar con facilidad tus recetas?

Tenemos recetas de todo tipo, desde una ensalada de frutas hasta caviar de melón mediante esferificación...

### 3-¿La alta cocina ha llegado a los bocatas?

La verdad es que parece sencillo hacer un bocadillo pero cuando empezamos a hacer pruebas para el libro, nos dimos cuenta de todos los factores que entran en juego (sabores, texturas, presentación, etc.)

### 4-¿Qué es más difícil, ¿hacer un bocata glamouroso o encontrar una mesa vacía en Estado Puro?

En condiciones normales diría que hacer el bocata pero a día de hoy, encontrar la mesa. Estamos muy contentos con el éxito que está teniendo Estado Puro, esperamos seguir a este ritmo haciendo disfrutar a nuestros clientes.

### 5-¿Qué ingredientes debe llevar una ensalada Cosmopolitan?

Dadas las características de la revista, os propongo los siguientes ingredientes:

Frescura: fruta

Actual: Aceite de oliva que nunca se pasa de moda.

Vanguardista: Espuma de menta

### 6-¿Cuál es tu secreto para hacer un bocata que solo cueste cinco euros?

El secreto más importante es el pan, a mí me vuelve loco un bocata crujiente de aceite y azúcar calentito.

### 7-Este fin de semana intentaré cocinar alguna de tus recetas, ¿de verdad son tan fáciles como dices?

Por supuesto, prueba y luego me cuentas.

### 8-Alta cocina, bocatas, ¿qué te queda por hacer?

Uf, muchas cosas, estamos empezando y soy muy joven.

### 9-La revisión de la tapa popular que haces en Estado Puro te ha traído muchos enemigos?

No, todo lo contrario, porque lo único que hemos hecho ha sido cuidar la presentación y elaborarlas con buenos productos.

### 10-¿Qué bocata le prepararías a Gwyneth Paltrow?

Gwyneth conoce bien España así que seguro que le encanta un buen bocata crujiente con un pan de miga, un buen lomo a la plancha y unos pimientos asados y si lo prefiere, podríamos añadir un manchego fundido (se me está haciendo la boca agua...)

### 11-¿Y a mí?...

Uno del libro, mango, rúcula y roast beef ¿qué te parece?



Etiquetas: [Bocadillos y ensaladas](#), [Cocina](#), [Paco Roncero](#)

Esta entrada se publicó el Miércoles, 10 de Septiembre de 2008 a las 10:22 horas y está guardada bajo [Cocina](#), [Libros](#). Puedes seguir cualquier respuesta a esta entrada mediante la fuente [RSS 2.0](#). Puede ir hasta abajo y dejar una respuesta. No se permiten pings.

### Deja un comentario

Nombre