

Medio: Internet

Sección: Especial cocineros

Espacio:

XLSEMANAL.COM

10 de enero de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:

XL Semanal

XL Semanal

Número: 1106  
Del 4 al 10 de enero de 2009

Ver otros números

FIRMAS | MAGAZINE | CONDOR | ELLA & ÉL

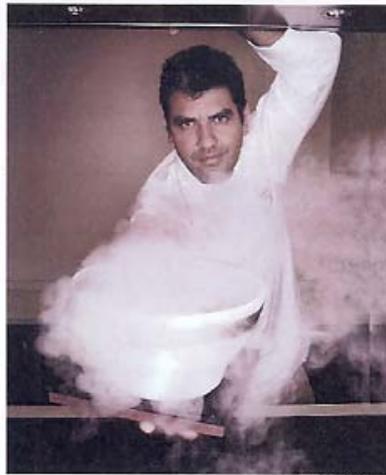
Artículo de portada



ESPECIAL

LOS COCINEROS

PACO RONCERO  
El Casino de Madrid (Madrid)



MANOLO YLLERA

Buscador

Artículos

Buscar

XL Semanal por temas:

Opinión  
Entrevistas  
Actualidad  
Deporte  
Ciencia & Naturaleza  
Arte & Historia  
Belleza & Moda  
Salud  
Gastronomía  
Motor  
Viajes  
Cine Interactiva  
Registro de usuarios  
Buzón psicológico  
Servicios  
La tienda digital  
Canal inmobiliario  
Canal TV  
Canal Mujer

★ Añadir a favoritos

✚ Hacer XL Semanal página de inicio

SOPA DE PERA, CREMA Y GELATINA DE REGALIZ, PERAS EN ALMÍBAR Y 'CROCAN'T'

Ingredientes:

**Para la sopa:**  
-125 g de jarabe  
-0,250 l de puré de pera  
-25 ml de licor de pera

**Para la crema:**  
-30 g de yema pasteurizada  
-125 ml de nata líquida  
-30 g de azúcar  
-25 g de pasta de regaliz

**Para la gelatina:**  
-125 g de jarabe  
-media hoja de gelatina  
-35 g de pasta de regaliz

**Para las peras en almíbar:**  
-una lata

**Para el 'crocan't':**  
-30 g de cacao en polvo  
-60 g de jarabe  
-10 g de glucosa.

-75 ml de helado de chocolate.

Elaboración:

**Para la sopa de pera:** se mezclan los ingredientes y se reserva en cámara. **Para la crema de regaliz:** se calienta la nata con el azúcar y, al hervir, se añaden las yemas sin dejar de remover. En templado se añade la pasta de regaliz. Se reserva en frío. **Para la gelatina de regaliz:** se disuelven en la mitad del jarabe caliente las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría. Se mezcla con el resto del jarabe y la pasta de regaliz, se deja en frío cuatro horas y, cuando cuaje, se cortan dados de 1 cm. **Para las peras en almíbar:** se cortan las peras en dados de igual tamaño. **Para la decoración de 'crocan't':** se calienta el jarabe con la glucosa y fuera del fuego se añade el cacao en polvo y se mezcla. Se deja reposar dos horas. Se tiran líneas finas sobre papel siliconado y se hornea a 150 °C durante 20 minutos.

**A la hora de servir,** se colocan en el centro los dados de pera. A la izda., unos cubos de gelatina de regaliz y, a la dcha., una lágrima de crema de regaliz. Sobre la pera, helado y un bastón de crocan't. Se termina con la sopa de pera.

**Paco Roncero (Madrid, 1969).** Premio Nacional de Gastronomía 2005, se mueve igual de a gusto entre las recetas que llenan la carta del restaurante La Terraza del Casino de Madrid —una estrella Michelin— y otras que, no por populares menos exquisitas, desarrolló en su recién inaugurado restaurante de tapas Estado Puro, en los bajos del hotel NH Paseo del Prado. Los críticos lo consideran el discípulo más aventajado de Adriá en Madrid, aunque sus platos tienen entidad propia. Tel.: 91 521 87 00.

Jesús Cano

