Medio: Periódico	dominical	Audiencia: 35.000
Sección: Gastronomía	22 de noviembre de 2009.	Difusión: 15.000
Espacio: 2.921,10 cm^2		Valor Publicitario: 118.900 €

ESPECIAL VINOS Y GASTRONOMÍA DE TAPAS

EL TALLER DE PACO RONCERO

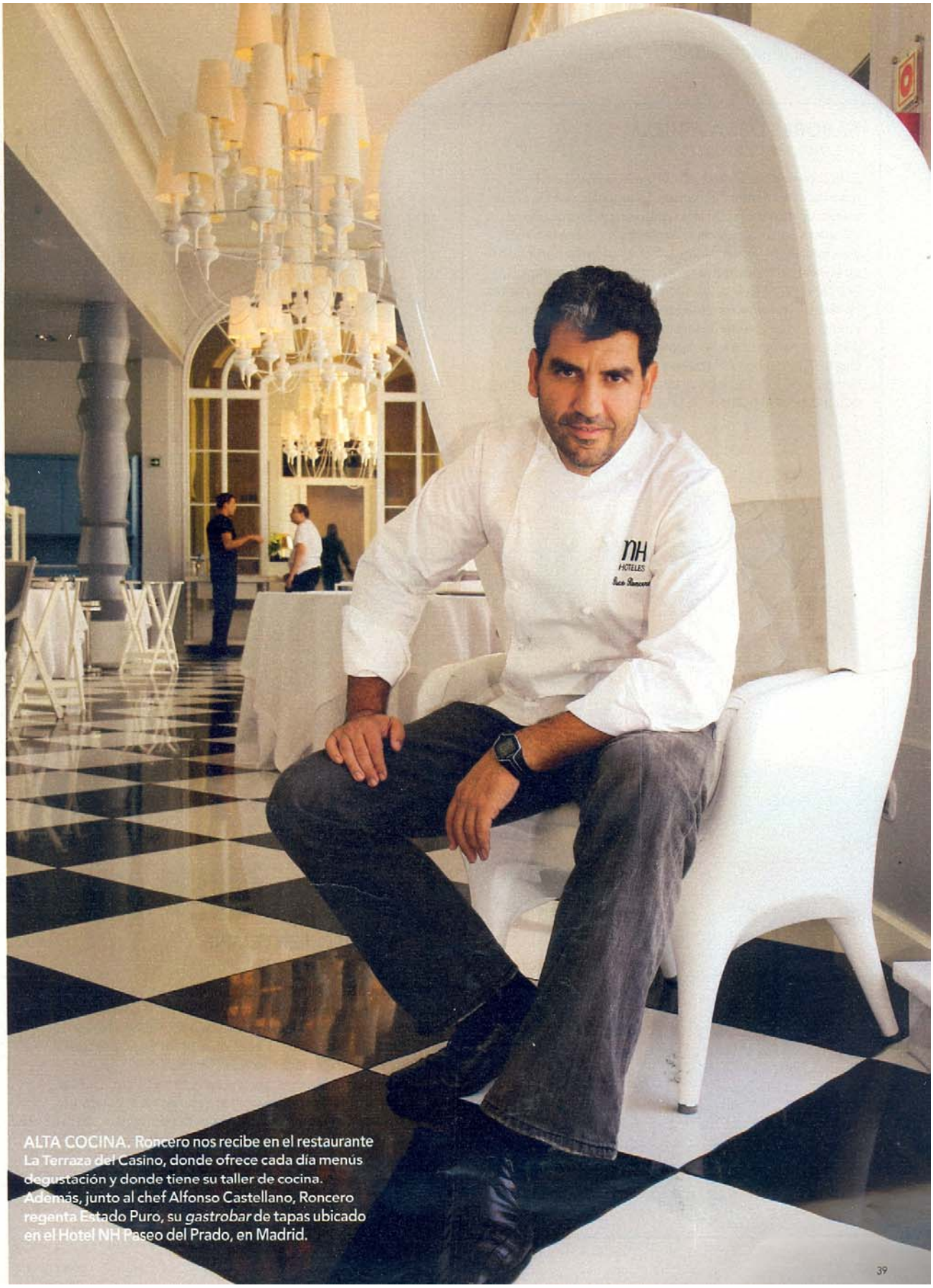
NO HAY CREACIÓN EN MINIATURA QUE SE LE RESISTA. EL CHEF MADRILEÑO NOS INVITA A DISFRUTAR DEL TRADICIONAL HÁBITO DEL TAPEO CON SEIS PLATILLOS TRADICIONALES, ACOMPAÑADOS DE LOS MEJORES CALDOS Y CERVEZAS

TEXTO SIRA M. LEBÓN FOTOS LUIS RUBIO

DELICIA ENLATADA

Mejillones en escabeche

Roncero recurre a uno de los métodos de conservación más antiguos que existen, el escabeche, para dotar a sus mejillones de una particular textura. Tienen un gusto intenso y son suavemente carnosos al paladar. La cerveza **Inedit, de Estrella Damm**, por su frescura y por su buqué, que se transforma según el plato al que acompañe, intensifica el sabor ácido de esta receta. Para los que prefieran degustar esta tapa de toda la vida con un buen vino, nos recomiendan el **Albariño Do Ferreiro**, con toques de salmueras en el aroma y con cierta densidad en boca, ideal para potenciar el gusto de los mejillones.



ALTA COCINA. Roncero nos recibe en el restaurante La Terraza del Casino, donde ofrece cada día menús degustación y donde tiene su taller de cocina. Además, junto al chef Alfonso Castellano, Roncero regenta Estado Puro, su *gastrobar* de tapas ubicado en el Hotel NH Paseo del Prado, en Madrid.

SABORES DE LA ABUELA

Albondigón de presa ibérica

Esta compleja albóndiga reinterpretada por el chef madrileño está llena de matices. La jugosa carne de presa ibérica es protagonista de un guiso en pepitoria, que se completa con el toque de la almendra morcona laminada y las hebras de jamón de jabugo que, además, participan en la excelente presentación en cazuela. **Ambar Export,** una cerveza tostada y con cuerpo, gracias a sus tres maltas de doble fermentación, es ideal para este plato. Su gusto intenso y duradero se fusiona con el de la receta. Por otra parte, las notas afrutadas y potentes de un Ribera del Duero Crianza, como **Páramo de Guzmán,** conviven, sin competir en intensidad, con los sabores de esta rica tapa que recuerda al puchero de la abuela.

INTENSO TENTEMPIÉ

Tosta de hongos con jamón

El pan de coca tostado al punto y una cama de tomates confitados son la base de esta tosta ligera, con mozzarella italiana, champiñones y jamón de bellota Sierra Mayor. La tapa se caracteriza por su textura suave y por el regusto fresco que aporta la albahaca. Para agilizar el entrante en boca, nada mejor que una cerveza de delicada acidez, pero de gran fortaleza. La mejor apuesta la encontramos en **Legado de Yuste,** de cuerpo redondo, con un punto de dulzor y un final de gusto seco. Otra interesante cualidad que alegra este plato son las notas ácidas, presentes en otras bebidas como el **Albariño Pazo Barrantes.** Este limpia el paladar gracias a su acidez y su complejidad le convierte en el perfecto acompañante de la tosta de hongos.

DE LA GRANJA Y DE LA TIERRA

Huevo escalfado con estofado de setas

Intenso, contundente y de lo más apetecible. Este guiso de setas de Roncero es toda una explosión de sabor –gracias a la mezcla de hongos–, suavizada con el particular gusto de la yema de huevo escalfada. Se trata de una tapa caliente, que exige un maridaje con una bebida a temperatura ambiente. La cerveza negra **Alhambra,** con notas dulces, se integra con el sabor de la reducción de Oporto que se emplea en el estofado. La complejidad del plato también agradecerá un caldo manchego como **Martúe Syrah cosecha 2007,** sabroso, muy fresco y perfecto para esta tapa tan suculenta.

EL SUR, A BOCADOS

Boquerones al limón

No hay nada más andaluz, simple y delicioso que el boquerón frito y otras variedades de *pescaíto*. El chef de Estado Puro ha mantenido intacta la esencia de esta tapa pero no ha podido evitar ponerle su sello. Roncero limpia y macera el boquerón en jugo de limón, antes del rebozado y la fritura, otorgándole un punto justo de acidez a esta delicia del sur. Una buena rubia, bien fría, marida con los boquerones, más aún si goza de un toque afrutado, como **Shandy Cruzcampo.** Sus notas de manzana casan, en boca, con el limón de la tapa. El cava, en lugar del vino –que no es buen amigo del limón–, resulta ideal para combinar con el aperitivo. **Kripta 2004** se alza como un buen acompañante.

Apoya la democratización de la tapa y se define como un defensor de lo tradicional, así que no es de extrañar que las croquetas y la ensaladilla rusa *made in Spain*, sean los sabores predilectos de Paco Roncero. Siempre que tapea pide una croqueta de jamón y, si le agrada el bocado, le sirve como garantía, como señal para seguir degustando platos en ese lugar. Roncero (Madrid, 1969), que en sus inicios regentó Zalacaín y el restaurante del Ritz, es un experto en entrantes, tapas y platillos. Lleva vinculado al restaurante La Terraza del Casino, en Madrid, desde hace más de 19 años –entró como ayudante de cocina–, y allí desarrolla menús degustación, que elabora a partir de pequeños platos de alta cocina. Estas creaciones y el don de Roncero para seguir sorprendiendo al paladar están más que avalados por su estrella Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía, que le otorgaron en 2006.

Lejos de acomodarse, el madrileño ha seguido investigando en el taller que montó con el apoyo de la cadena NH, en 2005. Desde ahí, ha evolucionado en sus métodos, y ha puesto en marcha iniciativas como la de crear un espacio que defienda la tapa como auténtica forma de vida. Estado Puro, el *gastrobar* en el que Roncero y el chef Alfonso Castellano juegan con las recetas de siempre, surgió de esa idea. "Aunque me dedique a la alta cocina, mi base está en lo tradicional. Hacer un buen boquerón en vinagre es todo un arte", afirma Roncero. "Estado Puro ha retomado las recetas de la abuela de toda la vida. Es un negocio distinto al del Casino, que me exige el mismo tiempo, pero que también me produce una total satisfacción".

EL GRAN CLÁSICO

Ensaladilla rusa

No podía faltar entre las propuestas, pues es una de las tapas estrella de Roncero. La elabora con los ingredientes de siempre: patata, zanahoria, atún, guisantes, alcachofa... que mezcla, una vez cocidos y picados a conciencia. El chef aligera la ensaladilla con una suave espuma de mayonesa y alegra el entrante con un toque de yema de huevo rallada y un poco de perejil, tal como manda la receta tradicional. Para crear un agradable contraste entre la suave salsa y la bebida, recomiendan una cerveza de cuerpo medio, que sea refrescante y que tenga un toque lácteo, como la nueva **Light Premium, de Mahou.** Una buena manzanilla, como es **Solear,** aportará ligereza al plato, con su gran complejidad de matices.

Estado Puro. Hotel NH Paseo del Prado, Madrid. Tel.: 913 302 400. www.tapasenestadopuro.com