

# ESTADO PURO

## CUANDO LA ALTA GASTRONOMÍA ADOPTA LA FORMA DE TAPAS



*Creado bajo el concepto de gastrobar, el destacado chef Paco Roncero –2 estrellas Michelin– propone tapas de alta gama en preparaciones simples y al alcance de todos. Ideal para conocer Madrid y sus tradiciones.*

España es sin duda una potencia gastronómica. Más allá de sus excelentes productos, como el jamón serrano, las olivas, el vino y muchos más, que son la delicia de cualquier comensal; este país del Viejo Continente también es la cuna de grandes y destacados chefs. No por nada la famosa guía Michelin ha dejado varias estrellas por estos lados.

Uno de ellos es Paco Roncero. Este vanguardista profesional es el ideólogo de un taller de investigación culinaria único en el mundo, chef ejecutivo y director del Casino de Madrid; además del creador del software Gestor de Cocina, el que cubre todos los procesos que tienen lugar en restaurantes, cafeterías, confiterías, empresas de catering y similares. Su interesante trayectoria, que lo llevó por lugares como el Zalacaín y el Hotel Ritz, lo hizo acreedor de 3 Soles Repsol, 2 estrellas Michelin y ser galardonado con el Premio Chef L'Avenir 2005, de la Academia Internacional de Gastronomía; y el Premio Nacional de Gastronomía, que otorga la Real Academia de Gastronomía Española, en 2006.

Para Roncero, “en España se ha creado un movimiento de cocina de vanguardia, que ha generado mucho talento. Definitivamente hay muchas ganas de seguir evolucionando e innovando”. Y agregó: “Nosotros hemos hecho algo muy importante que es viajar y traer información de cada lugar; además de crear espacios de investigación para desarrollarnos como cocineros, realizar congresos y convenciones donde podamos compartir ese conocimiento adquirido y evolucionar juntos”.

Según el chef “la cultura gastronómica es muy importante, y en España tenemos una tradición con raíces muy potentes, pero a ello le sumamos esa parte de la cocina más moderna y de innovación, la que seguirá dando que hablar”.

### SABORES ORIGINALES.

Uno de los destacados emprendimientos de Paco Roncero son los gastrobares Estado Puro, una reinterpretación de la gastronomía española más tradicional desde la alta cocina. “Estado Puro actualiza y refresca el concepto más popular y exportable de nuestra gastronomía, las tapas. Ellas representan nuestro carácter mejor que nadie, dan una forma informal de entender la gastronomía y la vida, permitiéndonos disfrutar de la forma que más nos gusta: con una cerveza ‘bien tirá’ o un buen vino y apoyados en una barra”, aclaró Roncero.

Y va más allá: “Estado Puro no sólo renueva lo gastronómico, también reinventa el concepto de bar, manteniendo su esencia, su salero, intentando transmitir, divulgar y exportar ese vocabulario y ese ‘feeling’ tan de bar y tan nuestro a extranjeros y público menos asiduo a este tipo de locales”.

En cuanto a sus ingredientes, Paco es partidario de utilizar los mejores ingredientes posibles. “La base de nuestras preparaciones es española, porque en España tenemos la mejor materia prima del mundo en muchos aspectos, pero si en algún viaje encontramos un producto que acá no se consigue y es bueno, por qué vamos a



dejar de usarlo. Lo que hacemos es hacerlo nuestro, metiéndolo en nuestra forma de entender la gastronomía.”

Con esto puesto en mente, Estado Puro (Plaza Cánovas del Castillo 4, 28014, Madrid) cuenta con una exquisita selección de las auténticas tapas españolas en un ambiente único. Además, cuenta con una ubicación privilegiada –a pasos del Museo del Prado–, que hace de este gastrobar el lugar ideal para conocer la movida madrileña. 📍

### ● RECETA

#### Anchoas con pan con tomate, aceituna negra y albahaca

##### Ingredientes:

Anchoas en aceite  
10 panes de chapata grande  
1 kg. de tomates rojo  
150 gr. de albahaca fresca  
150 gr. de tapenade (pasta de aceitunas negras)  
Aceite de oliva  
Sal fina



**Preparación:** Escurrir las anchoas del exceso de aceite y reservar.

Cortar la chapata longitudinalmente al medio y tostar ligeramente por las dos caras. Conservar tapadas hasta el momento de su uso.

Lavar los tomates en agua fría y partir a la mitad. Rallar con la ayuda de un rallador grueso o triturar en un vaso americano. Luego poner a punto de sal y emulsionar con el aceite de oliva. Guardar en el refrigerador hasta su uso.

Separar las hojas de los tallos de la albahaca y cortarlas en juliana bien fina. Macerar con el aceite de oliva y guardar en un recipiente tapado.

Para el aceite de olivas negras, introducir en un vaso americano la pasta de oliva negra con aceite de oliva. Triturar y guardar en el refrigerador hasta el momento de su uso.

**Montaje:** Tostar de nuevo el pan hasta que adquiera un ligero color dorado. Untar con el tomate emulsionado y colocar encima los filetes de anchoas. Aliñar con el aceite de olivas negras y acabar con la juliana de albahaca por encima. Cortar el pan siguiendo la línea de las anchoas y servir sobre un plato de pizarra con papel absorbente.

