

# GASTRONOMÍA

¿Qué come...?

PACO  
RONCERO

Cocinero. Embajador más lujoso de la cocina española, cuenta que la tortilla de patata sigue triunfando fuera

## EXQUISITEZ CON HELADOS Y CHIRIMOYAS

Por Carmen DUERTO - Madrid

**A**l doblemente estrella Michelin Paco Roncero le queda, de un padre y abuelo sevillanos, la pasión por el aceite virgen extra: «Es indispensable, siempre tengo de distintas variedades según su aceituna, para así utilizarlos dependiendo de lo que requiera el plato». Y de una madre y abuela toledanas, el sabor de las judías con chorizo: «El olor que desprendía el guiso de esas judías de mi abuela es imborrable».

De esas raíces se nutre su memoria de los sentidos. «Los recuerdos que tengo son los de la infancia, especialmente aquellos de cuando iba al pueblo e iba con mi padre a cazar y luego desayunábamos migas, o el olor intenso de los guisos de mi abuela a fuego muy lento». Tenía buenas mimbres y buena mano, así que su afición por los fogones la ha convertido en su profesión. «Soy cocinero y no se me da mal eso de cocinar», bromea. Lleva años viviendo el auge de la gastronomía: antes eran sólo cocineros y ahora son «estrellas» mediáticas, lo que le ha permitido embarcarse en proyectos galácticos como Sublimotion, en Ibiza, que

### Mi restaurante favorito

«Para un menú degustación de vanguardia en un sitio especial, Ramon Freixa Madrid y para divertirme con una comida más desenfadada, Yakitoro de Alberto Chicote, también en Madrid».

### Su Selfireceta

#### RISOTTO DE SUERO DE YOGUR CON TOQUE CÍTRICO

**Risotto:** Pochar la chalota junto con los ajetes. Agregar el arroz, remover unos minutos hasta que absorba parte del aceite y quede transparente. Verter el vino blanco y dejar evaporar. Mojar el arroz con el suero de yogurt. Cocer el arroz sin dejar de remover. Poner a punto de sal y terminar con una base de yogurt y mantequilla.

**Puré de piel de limón:** Pelar la piel de limón, intentando dejar la mayor parte del albedo posible. Blanquear las pieles de limón 4 veces con agua fría, escurrir y reservar. Cocer las pieles blanqueadas en jarabe T.P.T. durante 45 minutos. Escurrir y triturar en vaso americano incorporando nata, mantequilla y zumo de limón. Pasar la mezcla por colador fino y reservar.

**Puré de albedo de limón:** Pelar el limón dejando la mayor parte de albedo posible. Retirar el albedo de limón. Blanquear el albedo de limón 4 veces partiendo de agua fría, escurrir y reservar. Cocer los albedos de limón blanqueados en jarabe T.P.T. durante 45 minutos. Escurrir y triturar en el vaso americano echando nata, mantequilla y zumo de limón. Colar la mezcla por un colador fino y reservar.



es mucho más que un restaurante, es un concepto global sensorial que va por su segundo año. Y a pesar de ello, «cuando viajo fuera de España, me suelen pedir la receta de la tortilla de patatas. Evidentemente, mi cocina favorita es, por supuesto, la española por su espectacular materia prima, pero también me encanta la asiática».

Como prácticamente todo en este mundo, la cocina también se ha globalizado, y de ahí que apenas queden cosas «extrañas» al paladar, y más para un chef top como Roncero. Sin embargo todavía recuerda lo más raro que ha probado: «Aunque ahora ya no lo sea, fueron los sesos de un mono». Pasa 18 horas pensando en comidas, por lo que cuando llega a su casa reconoce que no cocina, «pero si vienen amigos y me lo piden les hago una buena paella». Aunque luego en sus restaurantes, Roncero la haga a su estilo: con granos de aceite de oliva en vez de arroz. «Me encanta comer y disfrutar de una bue-

na compañía en la mesa, es clave. Las largas sobremesas son un buen síntoma para un cocinero. Para eso hay que tener bien nutrida la despensa con mucha fruta y verdura, leche, yogures, una buena pieza de carne... y en el congelador, ¡helados! Que son mi capricho confesable».

Paco separa su vida profesional de la casera de ahí que diferencie en cómo se abastece: «Lo que me gusta es ir a comprar al mercado porque ahí es donde mejor materia prima suele haber. Además, me gusta poder ver y tocar el producto con mis manos». También reconoce que intercambia recetas como un hábito sano y necesario. «Es una de las claves por las que la cocina española ha evolucionado, gracias a que compartimos». Su cocina es de vanguardia, pero sus gustos son sencillos: «El placer reside en la calidad del producto. Una sencilla chirimoya, en su justo punto de maduración, me parece algo absolutamente delicioso».

### Cocina Extrema



#### NO KITCHEN

#### RESTAURANTE SIN COCINA

Por Ángel NIETO

Dirán ustedes, ¿y esto, cómo se come? Pues sin fogones. En el restaurante No Kitchen, en pleno corazón de Sevilla (calle Amparo, 6), Juanjo López dijo adiós a los hornos. Harto de recetas hiper elaboradas, él apuesta por el producto en sí, sin cocinarlo. Así que aquí el reto es conseguir el ingrediente base de mejor calidad y tratarlo sin artificios. El resultado es una carta sencilla pero sabrosa en la que sobresale el arenque de la pasión o el ceviche de corvina. El precio medio de cada plato ronda los ocho euros. Además, para jugar con el atractivo visual del comensal ofrecen unas presentaciones muy divertidas que demuestran que la cocina alternativa puede sobrevivir a los fogones.

## 0 fogones

Efectivamente, y por muy raro que suene, en No Kitchen se han propuesto, y conseguido, el reto de montar un restaurante sin fogones.