Navidad Belleza Moda Pasarelas Celebrities Novias Estilo de Vida Fitness Trabajo Cocina Niños Blogs Q

Adomios Regalos Maquillaje Pelnados de Nochevieja Vestidos de Nochevieja Árboles de Navidad Recetas de Navidad

TELVA / Navidad / Paco Roncero apuesta por la cocina tradicional en su mesa navideña.

LA NAVIDAD DE PACO RONCERO

Paco Roncero apuesta por la cocina tradicional en su mesa navideña

Miniam Mascarefias, Video: Edu Gamido, Última modificación: 25/11/2015 - 16:39.











En las cocinas de La Terraza del Casino (Casino de Madrid, C/ Alcalá, 15) ya huele a Navidad. El chef Paco Roncero ha elaborado un delicioso menú en el que las recetas tradicionales son protagonistas al tiempo que la alta gastronomía pretende sorprender a los comensales. Pero, ¿cuál es el plato que nunca falta en su mesa?, ¿cómo se organiza para tenerlo todo listo y no pasar la cena entre fogones?, ¿a que dulce no se resiste?

La Navidad de Paco Roncero



Compartir

En una mesa decorada para la ocasión por Brumalis, en la que predominan los rojos y los verdes, el chef Paco Roncero - de La Terraza del Casino -, nos presenta cuatro deliciosas ideas con el objetivo de inspirarnos esta Navidad.

Y aunque en su casa no hay discusión: el payo de su padre es el must en su familia, Paco Roncero tiene claro que la Navidad, además de ser un momento ideal para disfrutar de la cocina tradicional, hay que vivirla fuera de la cocina y nos invita a preparar platos que no requieran de horas y horas en los fogones.



Navidad en TELVA

80 regalos para hombres en navidad

Pelnados para nochevieja

100 recetas navideñas

Duices y postres de Navidad

Árboles de Navidad originales

Receta Pavo Relieno

El menú de Navidad perfecto, por Paco Roncero

Para empezar, el chef nos propone una <u>lombarda con jamón, mostaza y estragón</u>. Este plato con la verdura navideña por excepción es un clásico que siempre funciona en tu mesa.



Lombarda con jamón, mostara y estragón.

Si estás indeciso y no sabes si decantarte por un plato de carne o de pescado, el chef te propone bien una <u>cazuelita de cordero provenzal con verduras</u> o una <u>lubina</u> <u>con crema de foie y apio</u>, dignas de la mejor de las anfitrionas.



Que regalar a una mujer

Ideas para Navidad

Concurso calendario de adviento

Requerdos de la Navidad 2014 en TELVA.





Noticias

Mas vistas Ultimas

- 1. 20 trucos para no engordar estas Navidades
- 2 10 infusiones, 10 objetivos exprés
- 3. Oalsy Ridley y Natalle Fortman: duelo de chicas. Star Wars
- 4 Les chices más sexies del 2015
- 5. 4 looks con eyeliner perfectos pera invierno
- 6. Los 10 trucos de Kate Moss para triunfar en Navirtad
- Los concursos de misses no son para los millenniais
- 8. Chanel admite que copió a una diseñadora venezolana
- 9 Las 10 mejores versiones del esmoquini femenino
- 10. Extensiones y posticos: (se lieva el pelo falso)



Lubina con crema de fnie y apio.

Fan de los dulces, Paco Roncero confiesa que sucumbe a cualquier postre que le pongan delante. Para esta ocasión el chef se decanta por algo más ligero: una sopa de cítricos con helado de limón y albahaca.



Sopa de citricos.

Tags: Cocina, Navidad