

Los trucos del chef Paco Roncero para cocinar con pistachos



Tags: [Paco Roncero](#) [trucos](#) [pistachos](#)

Los pistachos americanos son un fruto seco que puede dar mucho juego en la cocina, tanto por su sabor, como por su textura y color. Además, también contienen un sinfín de propiedades beneficiosas para nuestro organismo ya que son ricos en antioxidantes, vitaminas, proteínas, fibra y están libres de colesterol.

Aunque lo más habitual es utilizar el pistacho como guarnición o decoración, lo cierto es que nos ofrece múltiples posibilidades que nuestro embajador, el prestigioso Chef Paco Roncero, nos descubre para que podamos sacarle todo su partido.

Para empezar, es necesario saber que al cocinar cualquier alimento es primordial preparar correctamente los ingredientes y ser cuidadosos con ello. Por este motivo, Paco Roncero recomienda que cuando quitamos la cáscara de los pistachos, también quitemos la piel, ya que si no lo hacemos después podríamos encontrar algo de amargor en los platos. Al quitarla, también conseguimos que en parte se desalen.

A la hora de combinar los pistachos con otros productos, Roncero explica que se adaptan perfectamente a muchos tipos de alimentos. El chef confiesa que le encanta hacer postres con un toque de sal. Por este motivo utiliza los pistachos, porque aportan a sus platos un buen contraste de sabor.

Y es que una vez dominamos a la perfección como podemos preparar los pistachos y como combinarlos con otros alimentos, solo nos queda tener en cuenta el toque final: la presentación. Podemos utilizar los pistachos de muchísimas maneras para decorar un plato. Roncero explica que tanto podemos utilizar los pistachos para elaborar una salsa como un picadillo que nos aportará una textura crocante, por ejemplo.

Si sois amantes de la cocina, animaros a probar estos consejos para convertirnos en unos expertos en la cocina con los pistachos americanos.

