

PACO RONCERO

Un cocinero apasionado

Con dos estrellas Michelin, Paco Roncero también es empresario, *runner*, autor de varios libros, padre, un revolucionario de los fogones y un buen amigo de sus amigos. A sus 45 años, ha llegado a la meta en su profesión, en el deporte y en la vida, a base de esfuerzo y pasión.

Por Paula de la Hoz



Paco Roncero es uno de los cocineros más prolíficos y reconocidos, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Un hombre que se inició en la profesión para "dar salida a los sabores de su niñez". Se formó en la cocina tradicional de alta escuela y aprendió de Ferrán Adrià las infinitas posibilidades de la materia prima a través de las nuevas técnicas, hasta convertirse en uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria. Actualmente, dirige y es chef ejecutivo del Casino de Madrid y La Terraza del Casino; del restaurante Barbarossa by Paco Roncero en Shanghái; de Versión Original by Paco Roncero en Bogotá; de la marca Sinergias en Platea Madrid; y de Sublimotion, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado, ubicado

en el Hotel Hard Rock de Ibiza. Recientemente, ha desarrollado su faceta de empresario al asumir la gestión en solitario de Estado Puro, el gastrobar que inauguró en 2008 en Madrid de la mano de NH Hoteles. Confeso entusiasta de los *gadgets* tecnológicos, el tapeo y el aceite de oliva, entre sus aportaciones al universo culinario destaca la creación del software Gestor de Cocina, sus trabajos de investigación en torno al AOVE y la publicación de varios libros. Su clave del éxito es dormir menos y hacer lo que le gusta. Según el chef, "soy feliz porque la cocina no es solo mi profesión, sino también mi *hobby*". Un estilo de vida que es capaz de compaginar con su segunda gran pasión: el deporte, para lo que entrena seis días a la semana, corre maratones y participa en triatlones.

RECETA

ALCACHOFAS CON HUEVAS DE TRUCHA Y PEDRO XIMÉNEZ

Ingredientes: 3 kg de alcachofas; 100 g de huevas de trucha; 100 ml de Pedro Ximénez (PX).

Cómo se hace:

Pelar las alcachofas quitando las hojas más gruesas. Tornear el tallo hasta llegar al corazón y vaciarlas. Sumergir en agua y perejil para evitar que se oxiden. Escurrir las huevas de trucha en un colador durante 10 minutos. Conservar en mangas desechables de plástico. Reducir el PX a fuego moderado hasta que tenga textura de caramelo líquido. Dejar enfriar, introducir en un dosificador para salsas y mantener a temperatura ambiente. Freír las alcachofas en aceite de girasol hasta que queden crujientes. Echar el PX en el fondo del plato en zig zag. Rellenar las alcachofas con las huevas de trucha y espolvorear con cebollino picado.