



Paco Roncero, sentado en su restaurante La Terraza del Casino.

Paco Roncero

El mediático chef, jurado del programa "Top Chef" y "Masterchef Colombia", está haciendo la carrera de su vida. Enganchado al running –«correr me hace feliz, me transmite sensación de libertad»–, se le ve más que acostumbrado a alcanzar metas. Cree que su restaurante La Terraza del Casino, ubicado en el NH Collection Casino de Madrid y dos estrellas Michelin, «está en su mejor momento de madurez, con una apuesta de cocina de vanguardia muy sólida, con el producto como protagonista principal». Está trabajando en la nueva temporada de Sublimotion, el restaurante ibicenco que cuesta 1.500 € la cena. «Soy consciente de que es difícil que la gente lo entienda si no lo vive... Partiendo de la base de que no es un restaurante, es un espectáculo gastronómico, una experiencia única.» Sigue con los gastrobares neocatólicos Estado Puro, está en Sinergias de Platea Madrid, se ha subido a los barcos Pullmantur para asesorarles, sigue trabajando en su taller de investigación... Incansable.



Escalda las castañas para luego pelarlas fácilmente.



La Terraza del Casino (Alcalá, 15, Madrid).

«Soy consciente de que no se entiende Sublimotion si no lo vives. Es una experiencia única.» Roncero

RECOMENDACIONES

● **Restaurantes:** Le gusta El Ventorrillo Murciano (Tres Peces, 20, Madrid) y el japonés Janatomo (Reina, 27, Madrid).

● **Chef a seguir:** Javier Estévez. «Hace un trabajo formidable en La Tasquería» (Duque de Sesto, 48, Madrid).

● **Vino:** Sot Lefriec (Cabernet, Merlot y Samsó) del Penedés.

● **Viaje:** «Me encanta perderme por los restaurantes de Nueva York.»

● **Consejo para runners:** «Es vital alimentarse bien con un equilibrio entre hidratos, grasas y proteínas e hidratarse abundantemente.»

CORRER, COCINAR Y SER FELIZ



Su libro "Correr, cocinar y ser feliz" (Ed. B, 21 €).



Sus trucos

Pelar castañas. Si las escaldamos durante un minuto con una incisión en su cáscara y al sacarlas las vertemos en un bol de agua con hielo, luego será muy fácil pelarlas. **Aprovechar las semillas**

del tomate. En muchos platos usamos solo la carne; para aprovechar las pepitas, las ponemos en una cucharilla, las aliñamos con aceite, sal y pimienta y tenemos una tapa.