

Menú de Navidad de Paco Roncero con productos del supermercado



PUBLICIDAD

TE RECOMENDAMOS



Ferrán Adrià estrena el programa de RTVE 'Al Punto'



El obsesivo David Muñoz o cómo ser eternamente inconformista y feliz



Marcos Morán, Premio Chef de (Avenir de la Academia Internacional de...

PUBLICIDAD

22 Diciembre 2015

GUARDAR
 COMENTARIOS



FAKUS
@futurobloguero

Hace unos días os presentábamos el [menú que hizo Sergi Arola con productos del Supermercado](#) y hoy es Paco Roncero quien nos hace su propuesta, realizada con los productos De Nuestra Tierra de Carrefour. En un divertido taller de cocina, este fue el **Menú de Navidad de Paco Roncero, elaborado con productos del supermercado.**

Os cuento las recetas que elaboró con productos del supermercado dando el relevo al [chef Adolfo Muñoz que fue quien lo hizo el año pasado](#). Se trataba de un **entrante**, ensalada de perdiz escabechada, con vinagreta y verduras asadas, un **plato principal**, cardo con crema de castañas y trufa y un **postre**, un milloja de turrón y crema de anís, para rematar el menú.

Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta y verduras asadas

Se trata de una **ensalada montada sobre una escallbada de verduras** y cubierta con la carne de la perdiz, hecha con ayuda del aro de emplatar y rematada con una espuma del escabeche para aportar el toque de vinagre. Así se consigue volumen y una interesante mezcla de texturas.

Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta y verduras asadas

Se trata de una **ensalada montada sobre una escalibada de verduras** y cubierta con la carne de la perdiz, hecha con ayuda del aro de emplatar y rematada con una espuma del escabeche para aportar el toque de vinagre. Así se consigue volumen y una interesante mezcla de texturas.



Ingredientes para 10 personas: Escalibada de 500 g de pimiento rojo, 1 kg de puerros, 1 kg de tomates, 800 g de berenjena, sal, 30 yemas de espárragos, Perdiz escabechada de lata. Ensalada: Lollo rosa, escarola, hoja de roble y cebolleta en juliana. Guarnición Piñones y aceites de aceituna y de albahaca. Espuma: escabeche de las perdices y lecitina de soja.

Preparación: Asar las verduras para hacer la escalibada, cortándolas en tiras una vez asadas. Montar cada plato poniendo la escalibada en la parte inferior del plato. Cubrir con trozos de perdiz escabechada y rodear a ensalada con yemas de espárrago. Sobre la perdiz colocar un poco de ensalada de hojas verdes para dar volumen. Decorar con el aceite de albahaca y de aceitunas que se hacen triturando aceite con dichos ingredientes. Rematar con un pegote de espuma de escabeche que se elabora batiendo el líquido con 3 g de lecitina por litro, hasta que se forma la espuma.

Cardo con crema de castañas de temporada

Este plato es una versión del clásico cardo con almendras clásico de Navidad en el que se aporta una textura muy especial al combinar el caldo de los cardos con un puré de castañas rematándolo con el toque de aroma de las trufas.



Ingredientes para 10 personas: 1.500 de cardo al natural en conserva. Para el puré, 1 kg de castañas, 3 l de agua y 40 g de hinojo. Para los tropezones, 4e00 g de castañas y 400 g de mantequilla de Soria. Decoración y aroma, Trufa negra, aceite de girasol y sal fina.

Preparación: Cortar el cardo escurrido en trozos reservando el líquido de la conserva. Pelar las castañas y cocerlas durante 30 minutos. Triturarlas con el agua de la cocción y la mitad del agua del cardo haciendo un puré. Las castañas de la guarnición se pelan y se saltean con mantequilla y unos trocitos de trufa. Después se añade el resto del caldo del cardo y se va dando textura al añadir el puré de castañas. Una vez al gusto, se añaden los cardos y se cuece hasta reducir el líquido y se sirve en un bol. Se termina cubriendo con láminas de trufa o con trufa rallada hasta dejarla casi cubierta.

Milhojas de turrón

Se trata de un postre muy sencillo, para el que se preparan unas **tejas que servirán de capas y una crema de turrón para las zonas intermedias**. Como contrapunto, una crema con sabor a anís y cobertura de turrón de Jijona desmenuzados.



Ingredientes: Para la mousse de turrón 500 g de turrón de Jijona, 280 ml de nata, 10 g de ralladura de limón, 800 g de nata montada y 12 g de gelatina. Para la crema de anís, 1 litro de nata líquida, 250 de yema pasteurizada, 250 g de azúcar, 50 ml de anís y 10 g de anís estrellado. Para las tejas del milhoja, 100 g de mantequilla, 240 g de azúcar, 70 g de harina de maíz, 120 ml de clara de huevo, 20 g de cacao y 50 g de almendras.

Preparación: Hacer las tejas mezclando la mantequilla, el azúcar la harina y el cacao, incorporando las claras y la almendra. Formar discos sobre un papel de horno y hornear a 190° durante 8 minutos. Preparar una mousse de turrón calentando la nata, añadiendo el turrón y la gelatina, removiendo hasta obtener una masa homogénea. Mezclar con la nata semimontada y dejar en manga pastelera. Preparar la crema de anís calentando la nata con el azúcar y el anís estrellado. Fuera del fuego añadir la yema, la nata, el licor, reservando hasta el momento de emplatar. Para montar el plato, poner una teja, cubrir con lágrimas de mousse de turrón y cubrir con otra teja. Espolvorear con azúcar glass, trozos de turrón desmigado y completar con una cucharada de la crema de anís.

Este menú, elaborado por Paco Roncero con platos ya cocinados en conserva de la marca de productos De Nuestra Tierra de Carrefour, fue la propuesta ligera, sencilla y al alcance de todos, para una comida de Navidad para el día siguiente de la cena de Nochebuena.

En Directo al Paladar | [Menú De nuestra Tierra del chef Adolfo Muñoz](#)

En Directo al Paladar | [Sergi Arola presenta su menú de Navidad elaborado con productos del supermercado](#)