

MI PIEZA PREFERIDA

Te gusta leer BEEF! Y te gusta comer beef. Nueve artistas culinarios, apasionados de la gastronomía y cocineros de primera, nos revelan cuál es su carne favorita para asar a la parrilla... Y cómo prepararla adecuadamente

Fotos: PAUL A. PUTNAM (RETRATOS) & OLETTIR SCHWARZWALD (COMIDA)
Realización: ALEXANDRA SUMASI

Cocinero de vanguardia

PACO RONCERO

El restaurante que lidera el chef madrileño, La Terraza del Casino, tiene 2 estrellas Michelin. La cocina de Roncero destaca por el uso de técnicas pioneras y por una desbordante creatividad, muy bien canalizada por su capacidad de investigación. Aunque para comer también le gustan los platos clásicos y sencillos como las chuletas de cordero.
www.casinodemadrid.es



LA ELECCIÓN DE PACO RONCERO

CHULETAS DE CORDERO

Carnosas chuletas de cordero seleccionadas procedentes de un animal de menos de seis meses (recental). Se cortan desde la parte delantera hasta el centro de la zona del pecho; la carne está atravesada por abundante grasa, huesos y membranas óseas. Es de color rojizo y la grasa de color crema, cuando se derrite emana un aroma fantástico.

PREPARACIÓN: Dejar que las piezas se atemperen a temperatura ambiente y humedecerlas con agua. Frotarlas con sal marina y, por ejemplo, con una mezcla de comino, pimienta, pimentón, cilantro y canela. Luego asarlas a fuego directo sobre la rejilla de la parrilla cerrada a temperatura media hasta que la carne se desprenda fácilmente del hueso. Darles la vuelta varias veces mientras se asan.

COMPRA: Es un corte habitual en las carnicerías de los mercados tradicionales, aunque quizás menos demandadas que el lechal. Hay que procurar que tengan un alto porcentaje de carne. Hacen falta unos 600 g por persona. ¡Un sabor grandioso por solo unos 15 euros el kilo!