



## Las mejores recetas con yogur de Paco Roncero

Aunque no te lo creas, nunca un Danone tuvo tantas posibilidades.



| SARA GIL

[@sara\\_gilalvera](#)

# Danone | Paco Roncero | #Yomecuidoconyogur |  
recetas con yogur |

0 | 

Para los amantes del buen comer (aquí servidora al habla), la comida es uno de los placeres más grandes de este mundo. Sibarita o no, experimentar con los sabores que nos ofrece la comida me parece divertido y necesario en esta vida. Igual de necesario que debería ser conocer a algún gran chef, o al menos, verle cocinar en directo. Y es que hoy, **Paco Roncero** lo tenía todo preparado para presentarnos sus mejores recetas con yogur gracias a la campaña de Danone, **#Yomecuidoconyogur**.

En una cocina engalanada para la ocasión, Paco Roncero y su equipo tenían una misión: enseñarnos en esta *masterclass* **cuáles son las posibilidades que tiene un yogur más allá de tomarlo como un simple postre**: un producto muy versátil del que desconocemos todas lo que puede ofrecernos. "Con un yogur se pueden hacer *infinidad* de elaboraciones" cuenta el chef dos estrellas Michelin mientras se mete en "faena". "Es muy versátil y puedes hacer lo que quieras con él". Y tanto. En apenas media hora le hemos visto transformar un yogur en lo más inesperado. Desde **Filipinos de yogur bañados en chocolate blanco**, pasando por **croquetas de yogur e incluso risotto**. Además, si pensabas que el bizcocho de yogur era de lo más clásico, Roncero lo mete en un sifón, un ratito al microondas y ya tienes un bizcocho que para nada se parece al que hacía tu abuela.

Pero sin duda la estrella de la mañana ha sido **el huerto de frutas sobre tierra de yogur**. Una obra de arte en la que todos nos arremolinamos a hacer fotos para inmortalizar ese momento. Que una no se encuentra un huerto de este calibre todos los días.



También ha dejado a todos los allí presentes con la boca abierta cuando ha sacado el **nitrógeno líquido** a escena y hemos sido testigos de cómo transformaba un poco de yogur Danone en un coulant espectacular:



Aquí el resultado final.



Sin duda, ha sido todo un gusto verle cocinar en directo y probar todas sus creaciones. Ahora nos queda mucho por aprender y practicar en casa para que un yogur deje de ser un simple yogur y nos haga triunfar estas navidades. Con un poco de práctica, igual le robamos alguna estrella Michelin. Y si no, pues siempre nos quedará pedirselas a los Reyes Magos.