

¿Qué tapas piden los chefs con estrellas Michelin?

- ◆ Juan Mari Arzak, Dani García, Macarena de Castro y otros grandes cocineros nos descubren sus pinchos favoritos
- ◆ Diez ciudades españolas donde puedes comer tapas gratis
- ◆ Los diez mejores pinchos de San Sebastián
- ◆ De tapas con el lagarto de Jaén
- ◆ FOTOGALERÍA Donosti 'gourmet', de barra en barra

ELENA SEVILLANO | 16 JUN 2018 - 00:00 CEST

4

Archivado en: [Juan Mari Arzak](#) [Quique Dacosta](#) [Dani García](#) [Pepe Rodríguez Rey](#)
[Paco Roncero](#) [Jordi Roca](#) [Tapas](#) [San Sebastián](#) [Guía Michelin](#) [Gipuzkoa](#)



PACO RONCERO

(Madrid, 1969)

[Restaurante de la Terraza del Casino, Madrid \(dos estrellas Michelin\)](#)

Anchoas con tomate

El chef dos estrellas Michelin dice que Madrid es una magnífica ciudad para tapear. Le gusta adentrarse por el Madrid de los Austrias y pedirse unas anchoas. "Me encantan las anchoas,

por ejemplo con tomate". Pero no unas cualquiera. De calidad, "en su punto de sal". Con un "buen pan crujiente" y "tomate natural recién rallado".

Ensaladilla rusa

La cocina de Paco Roncero está en primera línea de vanguardia pero sus gustos a la hora del *tapeo* son de lo más clásicos, según reconoce él mismo entre risas. Siempre suele caer la ensaladilla rusa, "con mayonesa casera, aunque es cierto que resulta muy difícil". Pide que las verduras sean frescas, "que no me las pongan congeladas", y que estén bien cocidas.