

Paco Roncero te ayuda a dejar a tus invitados con la boca abierta en Navidad

¿Sabías que se pueden hacer croquetas de yogurt?



MUEVE UN DEDO
CONTRA EL
MATRIMONIO
INFANTIL

DESCUBRE MÁS >>>

INIA PLAN



Ver Galería 7 fotos

esta noche vais a dormir

Johnson's

ver video

Actualizado 12/12/2016 13:10:59 CET MADRID, 12 Dic. (CHANCE) -

Se acercan las navidades y en *Chance* nos hemos propuesto que consigas **dejar con la boca abierta a todos tus invitados**. Por ello te traemos algunas de las ideas que tuvimos la oportunidad de ver en una **masterclass protagonizada por Paco Roncero** y su equipo.

Paco es un **cocinero reconocido internacionalmente como uno de los más prestigiosos** de la cocina vanguardista española y es que no es para menos ya que cuenta con el **Premio Nacional de Gastronomía** en 2006 y **dos estrellas Michelin**. Además ha formado parte en alguna ocasión de *Masterchef*.

En esta ocasión, el chef estuvo dispuesto a enseñarnos a cocinar algunos de sus mejores platos de la mano de *Danone*. **El cocinero se retó a sí mismo** a cocinar diferentes manjares cotidianos pero **añadiéndoles el toque del yogurt**.

El primero de los platos que elaboró fue un **práctico y sencillo desayuno** que constaba del propio yogurt con los típicos cereales y además diferentes frutas como las moras, fresas, arándanos, fambuesas... La verdad que es un desayuno rico y sencillo para cuando decidimos levantarnos cinco minutitos más tarde de la cama y vamos con el tiempo justo.



Una de las cosas que más llamó la atención fue la creación de **una croqueta de yogurt**. Sí, sí, como lo están leyendo... ¡lo nunca visto! Paco Roncero y su pinche consiguieron hacer una croqueta de yogurt elaborada de la misma forma que una normal pero rebozada con cereales.



También elaboró **unos deliciosos filipinos de yogurt** de una forma rápida y fácil. Para hacerlo congeló en un molde con forma de filipino el yogurt y una vez congelado, los bañó en chocolate. De esta forma se consigue la característica forma de un filipino pero con el delicioso sabor de un yogurt.

También elaboró **unos deliciosos filipinos de yogurt** de una forma rápida y fácil. Para hacerlo congeló en un molde con forma de filipino el yogurt y una vez congelado, los bañó en chocolate. De esta forma se consigue la característica forma de un filipino pero con el delicioso sabor de un yogurt.



La verdad es que con estos trucos y con estas ideas, con poco que tengamos en el frigorífico, conseguimos hacer lo que imaginemos.