



COCINA RÁPIDA

PACO RONCERO

Gestiona restaurantes en Bogotá, Hong Kong y Shanghai, cuenta con dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino de Madrid y preparará en Ibiza la cena más cara del mundo.

¿A quién le gustaba ver cocinar?

A mi abuela, cuando de pequeño pasaba los veranos en el pueblo. **¿Qué plato recuerda?** El puchero de judías con chorizo.

¿Con qué se premia? Con un helado.

¿De qué ingredientes no podría prescindir? De la sal y del aceite de oliva.

Esforificaciones, falsos filipinos, risottos con el suero del yogur...

¿Todo el mundo lo entiende? Hay quien viene diciendo que lo que le gusta es un buen chuletón y se va encantado después de haber preparado otras cosas.

¿De quién aprendió más? De Ferran Adrià. **¿Y más allá de los fogones?** De mis padres.

Tiene una colección de coches de Scalextric...

Sí, empecé en una época en la que no podía conducir. **Su restaurante en Ibiza, Suñimotion, es el más caro del mundo. ¿Quién va?** Gente que busca un espectáculo más allá de la cocina.

¿Ha visto muchas excentricidades de rico? No, y es lo que, menos subirse a la mesa, que por su tecnología es muy delicada, permitimos que todo. **¿Qué decepción.** Ya ve. **Va a abrir al público su privadísimo taller.**

¿Por qué quiere dejar mirar detrás de la cortina? Porque deseo que el público conozca mi trabajo y entienda lo que hay tras mi cocina. **En estas mismas páginas**

glosamos el pollo asado.

Manifiéstese ¿Qué manjar? En mi casa lo comemos mucho los domingos y es un plato al que siempre vuelvo.

Paco Roncero abre las puertas a la experiencia de cenar en su taller en el NH Collection Casino de Madrid, únicamente los miércoles, jueves y viernes de octubre. [casinodemadrid.es](#)