

MATERIA PRIMA

De la salsa XO al Katsuobushi... Estos son los productos orientales favoritos de los chefs

Quiénes nos explican además cómo combinarlos



Paco Roncero

Chef del restaurante La terraza del Casino (Madrid)



Salsa de soja

Paco Roncero también apuesta por la **salsa de soja** y asegura que es una buena opción porque "es una semilla con un contenido en proteína muy alto" y tiene "múltiples utilidades como guarnición". Sin embargo, cree que "no hay ningún ingrediente asiático imprescindible" y que "todo depende de lo que queramos conseguir".

La Terraza del Casino
Informe de cobertura XI – mayo 2016