

A CUATRO MANOS ENTRE LA COCINA DE COLOMBIA Y MADRID

Raquel Bonilla, [@raquelbonilla12](#)

[Compartir 0](#)

[Twitrear](#)

Tags: Chefs Gastronomía Raquel Bonilla

[Enviar](#)

[Imprimir](#)

24 de marzo de 2017. 18:01h

NOTICIAS RELACIONADAS

[31/03/2017 DEL SUSHI AL GAZPACHO](#)

[31/03/2017 LA MELANCOLÍA](#)

[28/03/2017 DISFRUTAR PEGA EL SAILO Y OCUPA EL PUESTO 55 DE LA LISTA DE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL PLANETA](#)

[28/03/2017 LOS SECRETOS DE LA CERVEZA DAMM](#)

[27/03/2017 MADRID DE UN BOCADO](#)



Rodaballo con arroz achotado elaborado por el chef Jorge Rausch

No todos los días podemos degustar las delicias elaboradas mano a mano por grandes chefs de reconocido prestigio internacional, de ahí que la aventura celebrada este pasado miércoles dentro de **Colombia In Residence**, el restaurante pop up situado en el hotel **NH Collection Eurobuilding**, fue una experiencia única. No es para menos, pues **Paco Roncero y Jorge Rausch colaboraron de forma excepcional en un a cuatro manos de lo más especial.**

El chef colombiano Jorge Rausch, número 29 de entre los 50 «best» de América Latina con su restaurante Criterion (el que regenta junto a su hermano Mark), cocina además durante toda esta semana en los fogones del restaurante del hotel madrileño. De hecho, hasta el próximo 25 de marzo cierra este pop up, tras la participación de otros tres chefs colombianos.

Lazos emocionales

La cocina mano a mano de estos dos grandes maestros de los fogones se trata de una experiencia de diez pasos que resulta muy especial por el lazo emocional que el chef Paco Roncero tiene con Colombia, tanto por su participación en Masterchef, como por ser el país elegido para abrir su primer restaurante en Latino América, **Versión Original**, que estará **ubicado en la ciudad de Bogotá**, en donde ya ha inaugurado otros dos más bajo el nombre de Origen, también en Bogotá, y Pata Negra, situado en la ciudad de Cartagena de Indias.



Restaurante pop up Colombia in Residence, en NH Collection Eurobuilding

Un menú que viajará con las arepas de trufa, foie gras y huevo, del chef Paco Roncero, hasta la tarta tres leches, muy popular en América Latina, y que el chef español reinventará como guiño a la famosa tarta que el cocinero colombiano sirve en su restaurante Criterión con sede en la capital colombiana. De este modo, Jorge Rausch sorprenderá a los comensales con un buñuelo de chicharrón y un ceviche de pez león, plato muy popular en el país colombiano.

La colaboración entre estos dos colegas de profesión viene tras conocerse como jurado del programa televisivo Masterchef Colombia en 2016. Pero la afinidad ha ido más allá de la pantalla hasta el punto de colaborar, mano a mano, en los fogones de uno de los restaurantes más prestigiosos de Madrid, gracias a la apuesta de la cadena hotelera NH Hotel Group por la gastronomía de calidad y las experiencias únicas que puede sentir el viajero que se sienta a la mesa.