

GOURMET

La receta de croquetas de Paco Roncero, el chef del menú más caro del mundo

El cocinero da las claves de una fabulosa receta de croquetas como nunca antes habías visto



El chef Paco Roncero con un plato de croquetas - © Instagram

Paco Roncero es probablemente uno de los chefs nacionales más reconocidos. Dirige algunos de los fogones más exclusivos del momento desde su centro base ubicado en el exclusivo **Casino de Madrid**, en pleno centro de la capital; con su "Taller", un espacio inteligente diseñado para redescubrir nuevos conceptos gastronómicos o con su catering, uno de los más prestigiosos de la ciudad. **"Proyectos concebidos como experiencias sensoriales que reinterpretan platos e ingredientes familiares, dándoles nueva vida y posibilidades"**, explican en la propia web del cocinero.

El **chef Paco Roncero** es además el artífice del menú más caro del mundo. "Nos sentamos a comer de media unas 75.000 veces en la vida y nunca nos aburrimos. ¿Es mágico, no?", con esta afirmación arranca la experiencia de **Sublimotion**, su restaurante en Ibiza que conoce muy bien el arte de crear emociones sublimes, como su propio nombre indica. Este restaurante presume de tener uno de los menús más caros del mundo, **valorados en 1.650€**.



El comedor del restaurante Sublimotion de Paco Roncero en Ibiza - © D.R,

Ahora, sumergidos en plena crisis del coronavirus, el **chef dos estrellas Michelin** se suma a la iniciativa de compartir sus recetas con todos sus seguidores para hacer más amena la cuarentena y sacar el cocinero que todos llevamos dentro.

Las croquetas de Paco Roncero

Roncero, defensor a ultranza de la materia prima y las recetas tradicionales reinventadas en una cocina de vanguardia única, nos enseña a cocinar su versión de un plato tan tradicional como son unas croquetas. Porque, **¿quién puede resistirse a un plato de croquetas?**

El propio chef anticipa en el texto de su publicación que él es más de "cocinar a ojo" que de cantidades concretas y esta es una de las primeras recetas que ha compartido en su perfil de Instagram en el que irá publicando más **ideas de platos tradicionales y fáciles de hacer en casa**.



pacoroncero ✓
258K followers

[View profile](#)



[View more on Instagram](#)



3,390 likes

pacoroncero Croquetas de huevos rotos con patatas

Muchos me pedís que os publique las recetas de la comida que hago en casa estos días pero la realidad es que es cocina a ojo, sin pesar ingredientes y según me pide el cuerpo.

Por eso voy a ir publicando por aquí las recetas de mi canal de YouTube para que las tengáis a mano. Todo son platos tradicionales que podéis hacer en casa fácilmente.

#yomequedoencasa #quédateencasa #yococinoencasa #cocinacasa #cocinatradicional

[view all 177 comments](#)

Add a comment...



Croquetas de huevos rotos con patatas

Ingredientes: Cebolla, pan rallado, aceite, harina, leche, sal, patata, mantequilla y huevos

Elaboración:

- Para la bechamel, comenzar dorando la cebolla con un poco de mantequilla en un cazo, añadir la harina y no dejar de remover hasta que se dore (sin quemarse) para a continuación añadir la leche poco a poco y seguir removiendo hasta que quede en su punto "ni muy líquida, ni muy espesa".
- Cortar las patatas en taquitos y poner a freir. Freir también dos huevos, que una vez hechos incorporaremos a la bechamel junto con las patatas. Mezcla todo bien y comienza a hacer bolas con la masa resultante.
- Pasa cada bolita primero por huevo y después por pan rallado, antes de poner a freir en una sartén con abundante aceite.