



Agenda

Cocineros

Foodies

Madrid: Paco Roncero y Jorge Rausch cocinan "a cuatro manos" el 22 de marzo

📅 17 marzo, 2017 👤 Redacción 💬 0 Comentarios 📍 Colombia, Colombia in Residence, Madrid, NH Eurobuilding, Rausch, Roncero

Esta colaboración será una experiencia de esta única noche, dentro de Colombia In Residence, restaurante pop up situado en NH Collection Eurobuilding donde Jorge Rausch, además de esta colaboración especial, cocinará durante la semana del 21 al 25 de marzo. Un viaje de España a Colombia que une a dos grandes profesionales que se conocieron en la grabación de Masterchef Colombia y que además, son amigos. En la imagen, Paco Roncero en La Terraza del Casino.

Paco Roncero y Jorge Rausch colaborarán en un a cuatro manos dentro de la experiencia del restaurante pop up #ColombiainResidence, una experiencia de una única noche que tendrá lugar el 22 de marzo en el NH Collection Eurobuilding.

El chef colombiano Jorge Rausch, número 29 en 50 best de América Latina con su restaurante Criterion (el que regenta junto a su hermano Mark), cocina además durante toda la semana del 21 al 25, cerrando este pop up, tras la participación de otros tres chefs colombianos.

Una experiencia de 10 pasos que será 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, en Bogotá, en donde ya ha inaugurado otros dos más, Origen también en Bogotá y Pata Negra en Cartagena de Indias.



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 chef colombiano sirve en su restaurante Criterión con sede en la capital colombiana. Jorge Rausch sorprenderá con un Buñuelo de chicharrón y un Ceviche de pez león, plato muy popular en el país colombiano.

Una colaboración entre dos colegas que han coincidido en el jurado de Masterchef Colombia en 2016 y que ahora trasladan su afinidad a Madrid para hacer una colaboración única el 22 de marzo.

Las reservas para esta noche única pueden hacerse en [inresidence.es](https://www.inresidence.es)

Menú

Arepa de trufa, foie gras y huevo

By Paco Roncero

.....

Buñuelo relleno con chicharrón

By Jorge Rausch

.....

Ceviche de pez león

By Jorge Rausch

.....

Nuestra versión de un ajiaco

By Paco Roncero

.....

Encocado de calamar

By Paco Roncero

.....

Rodaballo con arroz achotado

By Jorge Rausch

.....

Lechona rellena

By Paco Roncero

.....

Posta cartagenera

By Jorge Rausch

.....

Tres leches

By Paco Roncero

.....

Cuajado con melao en texturas

By Jorge Rausch