



"LA CONSTITUCIÓN Y LOS FOGONES"

FRANCIS PANIEGO
2 ESTRELLAS GUÍA MICHELIN

VIERNES 18 DE DICIEMBRE 2020
10:00H
CONFERENCIA ONLINE

SU FAMILIA

Varias generaciones (Paniego Sánchez) se han dedicado a la hostelería.

Su madre, Marisa Sánchez, gracias a sus recetas, y trabajo logró el Premio Nacional de Gastronomía en 1987. En 2010 recibió la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo.

Su hermano, José Félix obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía, 2018, al mejor Director de Sala



FRANCIS PANIEGO

Francis **Paniego** nació, en Ezcaray, el 16 de abril de 1968.

Fue reconocido por el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina en 2012.

Logró obtener el premio al Cocinero Empresario en la XII edición de los Premios Nacionales de Hostelería en 2018.

En 2013 consiguió la segunda estrella Michelin en su restaurante: "Echaurren". Que ha mantenido hasta la última edición de 2020.

También ha publicado su libro: "Francis Paniego, Echaurren**":

El primer restaurante de La Rioja en conseguir una estrella Michelin.

"Hemos acercado la alta cocina a la gente mientras homenajeábamos nuestras madres defendiendo la vida en los pueblos"



ECHAURREN

Echaurren Tradición forma parte de la historia de la cocina tradicional riojana. Ese mérito es de nuestra madre, Marisa Sánchez. Ella ha reunido y ha sabido transmitir a la carta de este restaurante, un manojo de recetas inolvidables, que suponen el mejor legado que una madre puede dejar a sus hijos. Las croquetas, el potaje de garbanzos, las alubias, el puré o la menestra de verduras, la sopa de pescado, las patitas de cordero, las albóndigas o el corderito en salsa hacen volver una y otra vez a gran número de clientes fieles atrapados por su cocina del sabor y la memoria.

Actualmente, la carta del restaurante Echaurren Tradición se nutre de todas esas recetas inolvidables que les acabamos de citar. Pero también de algunos platos de nuestro restaurante El Portal, que se van mezclando de forma natural entre los clásicos del recetario de nuestra madre. Esto nos permite hacer perdurar recetas que nacieron siendo vanguardia, pero que han conseguido consolidarse. A nuestro restaurante Tradición sólo llegarán aquellos platos que merezcan el honor y el derecho de convertirse en clásicas y de figurar en la carta del Echaurren.



TONDELUNA

Tondeluna es un sueño largamente meditado. Gestado en mi memoria desde que apenas comencé a dedicarme a este oficio, siempre imaginé tener un espacio propio, al cual imprimir toda mi personalidad y manera de entender mi quehacer. Ese sueño se ha ido enriqueciendo a lo largo de mi vida y se ha ido armando de mil experiencias hasta llegar aquí. Este es el resultado.



LAS “CROQUETAS” DE MARISA

Ingredientes

- 2 litros de leche entera
- 130 gramos de mantequilla
- 160 gramos de harina de trigo
- 20 gramos de cebolla
- 20 gramos de jamón serrano
- 20 gramos de pechuga de pollo
- 50 gramos de fondo de carne
- 2 huevos.
- Pan rallado
- Huevos
- Aceite para freír



Elaboración

Ponemos en una cazuela adecuada la mantequilla, que se derrita a fuego lento y se añade el jamón serrano muy picado para que se rehogue con la mantequilla y suelte su jugo.

En una cazuela aparte, rehogamos la pechuga de pollo cortada en trozos de 4 centímetros, con una cebolla cortada en lascas gruesas. La cebolla tiene como fin endulzar ligeramente la pechuga de pollo, que debe quedar muy bien hecha y sequita. Cuando se haya enfriado el pollo, se tritura.

A continuación, se rehoga el jamón con la mantequilla, le añadimos esta especie de serrín de pechuga de pollo. Se añade entonces la harina poco a poco y se va trabajando con la varilla de mano. Se va incorporando la leche, previamente hervida, en pequeñas cantidades y vamos trabajando la bechamel. Cuanto más se trabaje la bechamel, más fina y homogénea nos quedará. No hay que tener pereza de mover bien el brazo, esta operación para unos dos litros de leche puede durar 20 minutos.

