



riverside
agency

Rápidas y sencillas recetas tailandesas

Autor: Jean-Pierre, Gabriel

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7360-2 / Tapa dura / 224pp | 190 x 245 cm

Precio: \$ 38.500,00



Jean-Pierre, Gabriel

Es un reconocido autor y fotógrafo. Es coautor con Dominique Persoone y Stéphane Leroux de sendos libros galardonados con los Gourmand Cookbook Awards en 2009.

100 recetas tailandesas para cocinar en 30 minutos o menos, accesibles para cualquier tipo de cocinero. La cocina tailandesa es conocida sobre todo por su mezcla única de los sabores picante, ácido, dulce y salado. Creemos que, ahora que están abriendo restaurantes tailandeses en todas las partes del mundo, es el momento ideal para comenzar a cocinar tailandés en casa. Este libro te demuestra que puede ser rápido y sencillo. Incluye las recetas más típicas de la rica cocina de Tailandia (pasta de curri rojo, rollitos de primavera, ensalada de papaya verde o phat thai), preparadas con ingredientes fáciles de encontrar en el mercado y en las tiendas de alimentación asiáticas. Las recetas se ordenan por capítulos: Pastas y salsas, Aperitivos y bebidas, Ensaladas, Sopas, Curris, Asados, escalfados y fritos, Salteados, Arroz y noodles, Postres e Índices

La cocina tailandesa es conocida sobre todo por su mezcla única de los sabores picante, ácido, dulce y salado. Creemos que, ahora que están abriendo restaurantes tailandeses en todas las partes del mundo, es el momento ideal para comenzar a cocinar tailandés en casa. Este libro te demuestra que puede ser rápido y sencillo.