Varios, Autores

Inside Chefs? Fridges, Europe

Autor: Varios, Autores

Varia (VA)

COCINA/COMIDAS Y BEBIDAS, ETC.

Taschen

ISBN: 978-3-8365-5355-1 / Tapa dura / 328pp | 210 x 300 cm

Precio: $ 62.600,00

Vivimos un tiempo de chefs estrella. Nunca antes habíamos sentido tanta fascinación por la sofisticación en la comida y por las manos que la crean. La prensa se hace eco de las excentricidades de los cocineros favoritos dentro y fuera de los fogones; los concursos culinarios se han convertido en programas de máxima audiencia en televisión, y la gente hace cola para conseguir mesa en los restaurantes de los chefs más selectos. Pero en este frenesí mediático, la cocina creativa se puede percibir como algo alejado de nuestras vidas cotidianas.

Inside Chef´s Fridges baja este cielo culinario a la Tierra. En un recorrido por toda Europa, retrata a 40 de los chefs más importantes del continente husmeando en las heladeras de sus casas. El resultado es una revelación, en imágenes y palabras, del sanctasanctórum de la cocina creativa: cada chef desvela el contenido favorito de su heladera, los ingredientes básicos que compra, sus hábitos personales y sus recetas caseras más preciadas.

Entre las estrellas de esta primera edición europea se encuentran Joan Roca, Massimo Bottura, Fergus Henderson, Yotam Ottolenghi, Marco Pierre White, Hélène Darroze, Iñaki Aizpitarte, Mauro Colagresco, Thierry Marx y Christian F. Puglisi. Más allá del fulgor mediático, esta obra nos permite acceder a una privilegiada colección de recetas y secretos de experto en la que los genios de la cocina se desenvuelven en la realidad doméstica.

Este libro incluye

Apartados sobre 40 grandes chefs europeos, que suman juntos más de 60 estrellas Michelín
Los chefs n.º 1 y n.º 2 de la lista del World´s Best Restaurants de 2015 y la Mejor Chef del Mundo de 2015, Hélène Darroze
Dos recetas de cada cocinero, en las que utilizan ingredientes y especialidades regionales

Un índice muy práctico para poder localizar rápidamente cada receta
Las direcciones de los restaurantes de todos los protagonistas
Ilustraciones de las 40 heladeras con detalles adicionales, diseñadas por Aurore d?Estaing
Prólogo de Nathan Myhrvold, autor de Modernist Cuisine

¿Cómo son los genios de la cocina en su propia casa? Los autores de esta nueva y reveladora serie visitan a los chefs más innovadores e interesantes del panorama gastronómico actual, para descubrir qué esconden sus heladeras, qué suelen comer y cuáles son sus recetas preferidas para preparar en casa. Desde Yotam Ottolenghi hasta Bo Bech, una cita con los gurús del universo gourmet y llévese consigo sus secretos culinarios.