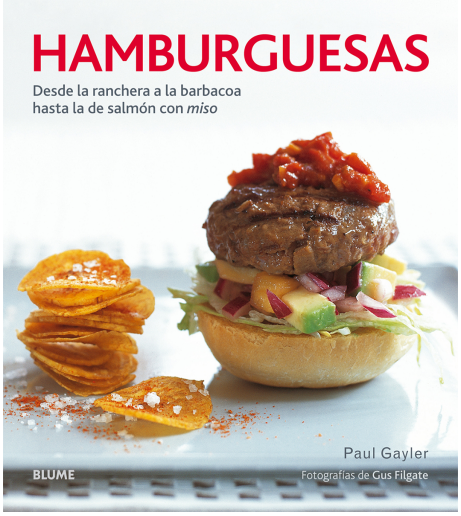

Paul, Gayler
Es uno de los mejores cocineros de la nueva generación de chefs del Reino Unido. Su cocina, a pesar de utilizar técnicas modernas, no ha perdido ninguna de las disciplinas clásicas, y su sentido de la innovación hace que sus platos sean un hervidero de sabores y aromas. Ha trabajado en algunos de los restaurantes más prestigiosos de Londres, como por ejemplo The Dorchester, donde lo hizo como adjunto de Anton Mosimann, o el renombrado Inigo Jones, en el que trabajó como jefe de cocina. Es muy conocido por su cocina vegetariana y fue uno de los primeros chefs en crear platos vegetarianos para la carta de The Lanesborough, donde actualmente trabaja como chef ejecutivo. Fue galardonado con el Premio Mejor Libro de Cocina del Año por el Guild of Food Writers y ha sido nominado al Premio André Simon. También ha hecho varias apariciones en televisión, como por ejemplo en el programaSaturday Kitchen de la BBC2, o en el programa Veg Talk, de la BBC Radio 4. Gayler ha escrito varios libros de c

Hamburguesas

Autor: Paul, Gayler

Cocina general y recetas

Blume
ISBN: 978-84-16138-35-7 / Tapa dura / 144pp | 200 x 225 cm
Precio: $ 17.500,00

Es imposible superar una buena hamburguesa, y por eso todos las adoran. Como ocurre con todas las ideas brillantes, su atractivo radica en su simplicidad. Una hamburguesa bien aderezada constituye la comida perfecta: nutritiva y saciante, con una combinación de sabores dulces, salados y agridulces para despertar las papilas gustativas. Y aún hay más: se prepara rápidamente, resulta reconfortante y puede comerse con las manos. Todos los chefs están redescubriendo la hamburguesa. Este libro le animará a hacer lo mismo y así devolver la hamburguesa al lugar que le corresponde en la cocina. Con un estilo contemporáneo, el chef Paul Gayler aporta un sabor internacional a una comida universalmente popular y familiar, proporcionando recetas innovadoras para todos los paladares que van desde las más clásicas hasta las más rompedoras. Desde una hamburguesa de pescado tailandés de delicado sabor hasta la hamburguesa definitiva con «lo que funciona», Gayler devuelve a este plato el lugar que le corresponde por derecho en el corazón de la cocina familiar. Con algunas contribuciones de los expertos culinarios más destacados del mundo y una gran cantidad de salsas y aderezos, ensaladas y patatas que le harán la boca agua, la popularidad de la hamburguesa casera quedará asegurada.

Una hamburguesa bien aderezada constituye la comida perfecta: nutritiva y saciante, con una combinación de sabores dulces, salados y agridulces para despertar las papilas gustativas.