



### Lindy, Wildsmith

creo fervientemente en la importancia de los ingredientes de temporada y de conectar con la tierra, la gente que la habita y los mercados y las tiendas locales. Vive en la campiña del condado de Herefordshire y dirige la escuela de cocina The Chef's Room (sita en el País de Gales, justo al otro lado de la frontera del condado) conjuntamente con Franco Taruschio (fundador del célebre restaurante Walnut Tree Inn y distinguido con la Orden del Imperio Británico en reconocimiento a su labor en la industria culinaria), que ha sido galardonada como la Mejor Escuela de Cocina del País de Gales en los Premios de las Escuelas de Cocina Británicas en varias ocasiones. Su amor por la naturaleza, las estaciones cambiantes y la vida rural han inspirado su interés por el curado y el ahumado de alimentos, por las conservas y por la elaboración de bebidas. Habiendo vivido y trabajado varios años en Roma, y teniendo un buen dominio del italiano, Lindy se ha especializado en la cocina regional italiana,

riverside  
agency

## Bebidas artesanas

Autor: Lindy, Wildsmith

Fotógrafo: Kevin, Summers

Bebidas

Blume

ISBN: 978-84-16138-58-6 / Tapa dura c/sobrecubierta / 200pp | 190 x 250 cm

Precio: \$ 40.600,00

No hay nada que se pueda comparar con la satisfacción que se siente y la sensación de plenitud que se experimenta al saborear y compartir bebidas que usted mismo ha hecho.

Las fotografías junto con las instrucciones claras paso a paso logran captar cada sabor y cada matiz. Tras una introducción que versa sobre la obtención de ingredientes y la estacionalidad, el libro se divide en estilos de bebidas, que abarcan desde cordiales y bebidas gaseosas hasta vinos, cervezas, licores y sidras de manzana y de pera, pasando por tisanas y té. Descubra asimismo cómo combinar las bebidas que ha elaborado en ponches festivos y en sofisticados cócteles con y sin alcohol.

Esta inspiradora colección de bebidas artesanales se compone tanto de clásicos de antaño, como el agua de cebada y limón y la cerveza de jengibre, como de bebidas de la naturaleza, como el vino de flores de trébol y el jarabe de escaramujo, además de clásicos modernos como el siroppone lima italiano, el cordial de fresas y ron y el gin fizz de ciruela damascena. A lo largo de todo el libro encontrará consejos para obtener ingredientes y para preparar bebidas con seguridad, junto con indicaciones de conservación.

¿Le gustaría aprender a elaborar bebidas artesanalmente? Si la respuesta es afirmativa, este es el libro ideal, ya que con él experimentará el placer de preparar sus propias bebidas.

Con más de 100 recetas para preparar bebidas con y sin alcohol, Lindy Wildsmith, aclamada gastronoma y escritora culinaria, le conducirá desde los ingredientes recién recolectados hasta el producto final.

A lo largo del proceso, la autora redescubre las técnicas artesanales y se concentra en la obtención de ingredientes naturales para infundir, macerar, prensar y fermentar sus propias bebidas desde una perspectiva pura y natural.

No hay nada que se pueda comparar con la satisfacción que se siente y la sensación de plenitud que se experimenta al saborear y compartir bebidas que usted mismo ha hecho.