



riverside
agency

Cocinar cerdo

Autor: Richard H., Turner

Blume

ISBN: 978-84-16965-35-9 / Tapa dura / 352pp | 200 x 250 cm

Precio: \$ 21.800,00



Richard H., Turner

Es un chef, carnicero, restaurador y escritor sobre temas culinarios que ha sido ampliamente galardonado por su trabajo. Formado con los hermanos Roux, Pierre Koffman y Marco Pierre White, está presente en la escena culinaria londinense, desde el Pitt Cue Co., hasta el Hawksmoor, Foxlow y mucho más. Es carnicero independiente y proveedor de carne británica de la mejor calidad, así como asesor culinario en más de una veintena de restaurantes de éxito.

La carne de cerdo es una de las más sabrosas, populares y versátiles del mundo. Existe una increíble cantidad de formas de conservar y cocinar casi cualquier parte del cerdo, más que con cualquier otro animal. Muchos lugares del mundo cuentan con sus propia e interesantes formas de preparar esta carne: una vida de investigación no bastaría para conocerlas todas. Es importante respetar a los animales que se crían por su carne, en primer lugar, dándoles una buena vida y una muerte humanitaria, y después usando todas las partes de su cuerpo. Se sorprenderá, con este libro, de lo que se puede hacer con las manitas, las orejas y el morro del cerdo.

La carne de cerdo es una de las más sabrosas, populares y versátiles del mundo. Existe una increíble cantidad de formas de conservar y cocinar casi cualquier parte del cerdo, más que con cualquier otro animal. Muchos lugares del mundo cuentan con sus propia e interesantes formas de preparar esta carne: una vida de investigación no bastaría para conocerlas todas. Es importante respetar a los animales que se crían por su carne, en primer lugar, dándoles una buena vida y una muerte humanitaria, y después usando todas las partes de su cuerpo. Se sorprenderá, con este libro, de lo que se puede hacer con las manitas, las orejas y el morro del cerdo.