Joudie, Kalla
Ha trabajado como chef en Londres durante 16 años. Se formó en la prestigiosa Leith's School of Food and Wine y ha trabajado en restaurantes como Pengelley's, Daphne´s y Papillon. Ha estado al frente de su propia empresa privada de catering más de siete años, y dirigió, a lo largo de tres años, el Baity Kitchen, un restaurante muy popular.

Palestina en la mesa

Autor: Joudie, Kalla

Blume
ISBN: 978-84-16965-50-2 / Simil Piel / 240pp | 190 x 250 cm
Precio: $ 39.500,00

Experimente los sabores de Palestina a través del picante fattet hummus (yogur, guisantes y humus servido sobre pita tostada y cubierta con piñones tostados y semillas de granada), el sustancioso y especiado makloubeh (arroz especiado invertido con cordero y berenjenas fritas), los jugosos yalanji (hojas de parra rellenas con un tabulé) aromatizados al limón y los exquisitos awameh (buñuelos de miel), acompañados con té de menta fresca y «café» blanco (que en realidad no es café, sino una refrescante mezcla de agua, agua de azahar y azúcar). La colorida e impresionante fotografía que evoca la vitalidad y el romanticismo del país conseguirá transportar Palestina hasta su casa, y hará que se enamore de esta maravillosa manera de cocinar y disfrutar de la comida. «La comida de Palestina es apetitosa y colorida. Este tesoro en forma de libro la presenta en todo su esplendor». Sami Tamimi, coautor de Ottolenghi: The Cookbook y Jerusalén

Experimente los sabores de Palestina a través del picante fattet hummus (yogur, guisantes y humus servido sobre pita tostada y cubierta con piñones tostados y semillas de granada), el sustancioso y especiado makloubeh (arroz especiado invertido con cordero y berenjenas fritas), los jugosos yalanji (hojas de parra rellenas con un tabulé) aromatizados al limón y los exquisitos awameh (buñuelos de miel), acompañados con té de menta fresca y «café» blanco (que en realidad no es café, sino una refrescante mezcla de agua, agua de azahar y azúcar).