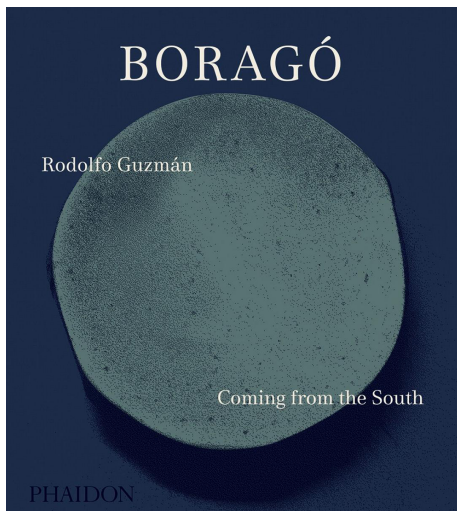




riverside
agency

Borago

Autor: Rodolfo, Guzmán

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7397-8 / Tapa dura / 288pp | 250 x 290 cm

Precio: \$ 75.000,00



Rodolfo, Guzmán

No es una estrella de cine pero en su sector es lo más parecido que existe: está considerado uno de los mejores chefs de latinoamérica, y su restaurante, el Boragó, en Santiago de Chile, uno de los de mejores a nivel mundial.

Su éxito comenzó en 2013, cuando logró sacar de la quiebra este espacio de alta gastronomía que fundó años atrás y convertirlo en un referente de la comida de su Chile natal. Un logro teniendo en cuenta que el país nunca ha sido un exponente gastronómico internacional ni tampoco regional. Hasta ahora.

El chef estrella internacionalmente aclamado Rodolfo Guzmán de Boragó presenta el apasionante mundo de la gastronomía chilena de alta gama. "No todos los días un restaurante te deja boquiabierto, pero Boragó lo logró con facilidad". -Tiempos financieros El chef Rodolfo Guzmán sirve un menú de degustación dinámico y tremendamente imaginativo en su aclamado restaurante Boragó de Santiago, utilizando solo ingredientes chilenos nativos, a menudo reinventando sus platos a mitad de servicio. El libro combina sus fascinantes narrativas sobre la geografía y los ingredientes chilenos, sus bocetos de platos y procesos creativos nunca antes publicados, y hermosas fotografías de paisajes y comida que presentan a los lectores los placeres distintivos de la cultura y la cocina chilenas. Esto se completa con la selección de Guzmán de 100 recetas saladas y dulces elegidas exclusivamente en el menú de Boragó.

El chef estrella internacionalmente aclamado Rodolfo Guzmán de Boragó presenta el apasionante mundo de la gastronomía chilena de alta gama. "No todos los días un restaurante te deja boquiabierto, pero Boragó lo logró con facilidad". -Tiempos financieros El chef Rodolfo Guzmán sirve un menú de degustación dinámico y tremendamente imaginativo en su aclamado restaurante Boragó de Santiago, utilizando solo ingredientes chilenos nativos, a menudo reinventando sus platos a mitad de servicio.