



riverside
agency

Tu casa mi casa

Autor: Enrique, Olvera

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-017-8 / Rústica / 240pp | 210 x 285 cm

Precio: \$ 62.500,00

Enrique Olvera es uno de los chefs más internacionales del momento (México de adentro hacia afuera) que basa su cocina contemporánea en el gran conocimiento, respeto y cariño que tiene por su pasión: la cocina mexicana casera. 100 recetas personales ordenadas en Básicos, Desayuno, Comidas entre semana, comidas para compartir, dulces y bebidas acompañadas todas de fotografías (tanto del plato final, como de los ingredientes, como de ciertos pasos) y de instrucciones fáciles de seguir para perderle el respeto a esta cocina y realizar auténticas recetas mexicanas en casa. Olvera ha reunido a miembros de confianza de su equipo para compartir los secretos culinarios de su patria: Daniela Soto-Innes, Luis Arellano, Gonzalo Goût.

Enrique Olvera es uno de los chefs más internacionales del momento (México de adentro hacia afuera) que basa su cocina contemporánea en el gran conocimiento, respeto y cariño que tiene por su pasión: la cocina mexicana casera.

Enrique, Olvera

Nació en Ciudad de México en 1976. Cursó sus estudios en el Culinary Institute of America, Nueva York. Una vez graduado con honores, incursionó en el mundo laboral en un exclusivo restaurante de la ciudad de Chicago. Esa experiencia le valió un profundo entrenamiento en alta cocina; volvió a su ciudad natal para encarar su primer proyecto personal, el restaurante Pujol, con la intención de incorporar los elementos de su formación con la variedad y potencia de la cocina mexicana, en busca de un producto sofisticado, rearticulado con los sabores de sus orígenes.

En 2004 fue nombrado Chef del Año por la revista Catadores. En 2005 y 2007 recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados). Esto sería el comienzo de una colaboración con el Grupo Hotelero Habita, que resultó en diversos proyectos en México y Monterrey. Adicionalmente, se desempeña como asesor gastronómico y diseñador de menús para alg