

riverside
agency

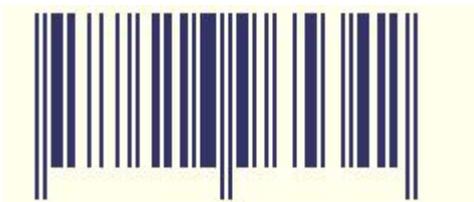
Carne de primera

Autor: Richard H., Turner

Blume

ISBN: 978-84-16965-34-2 / Simil Piel / 352pp | 250 x 200 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.

En los capítulos dedicados a las recetas encontrará información sobre los actuales métodos de crianza rápidos que la mayoría de los ganaderos se ven presionados a adoptar, con las consiguientes repercusiones para nuestro paladar e incluso para la salud. En un ciclo destructivo, la demanda de carne fomenta la ganadería intensiva, lo que a su vez hace que la carne resulte barata y se consuma en exceso. Se trata de un ciclo que no beneficia a nadie, ni a la salud. En este libro se defienden las compras sensatas: menor cantidad pero de mejor calidad, carne de terneras criadas por ganaderos que se toman en serio su trabajo. Un modo de evitar la carne de ganadería intensiva consiste en ser mucho más selectivo con los establecimientos donde se compra. Esta es una historia de celebración que abarca desde la raza angus hasta la white park, con buenas razones para buscar, comprar y cocinar ternera con respeto hacia el ganadero, el animal y su estómago.

En los capítulos dedicados a las recetas encontrará información sobre los actuales métodos de crianza rápidos que la mayoría de los ganaderos se ven presionados a adoptar, con las consiguientes repercusiones para nuestro paladar e incluso para la salud.