

riverside
agency

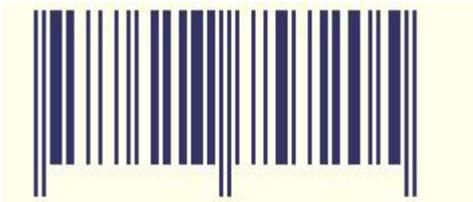
Cómo hacer quesos artesanos

Autor: Morgan, McGlynn

Blume

ISBN: 978-84-17757-20-5 / Tapa dura / 224pp | 210 x 250 cm

Precio: \$ 39.500,00



Morgan, McGlynn

Es la propietaria de Cheeses of Muswell Hill, una quesería premiada situada en el norte de Londres. Es la experta en quesos del programa Sunday Brunch, de Channel 4, y asesora de minoristas de primer orden.

Cómo elaborar más de quince quesos: ricos y densos, maravillosamente apuestos y los favoritos de las tablas (entre ellos, quesos frescos como la mozzarella y el ricotta; los salados y versátiles halloumi y paneer; el perfecto queso suizo para fundir y los cheddar y brie añejos). Con instrucciones sencillas y consejos expertos, aprenderá a convertirse en un auténtico queso artesano. Para ver los frutos de su esfuerzo, dispone de más de cuarenta recetas de platos deliciosos a base de queso o con el queso como acompañamiento. Una guía completa de elaboración de queso, con instrucciones fáciles de seguir para ayudarle a elaborar y cocinar con los quesos más deliciosos. Tanto si es usted un amante de los quesos curioso como un entusiasta experimentado, este libro debería satisfacer su apetito. El libro se estructura de modo que pueda ir desarrollando sus habilidades en la elaboración de queso de manera progresiva. Se empieza con los quesos frescos más sencillos y a partir de ahí se entra en elaboraciones más complejas. Con cada queso que elabore deseará ajustar la receta a su gusto a medida que vaya desarrollando sus habilidades y entienda mejor el proceso.

Cómo elaborar más de quince quesos: ricos y densos, maravillosamente apuestos y los favoritos de las tablas (entre ellos, quesos frescos como la mozzarella y el ricotta; los salados y versátiles halloumi y paneer; el perfecto queso suizo para fundir y los cheddar y brie añejos).