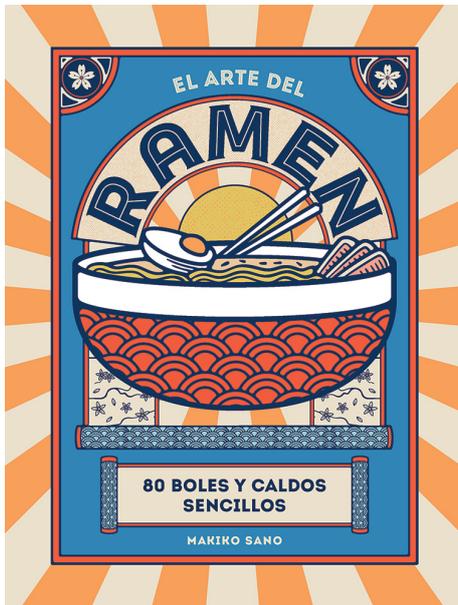


El arte del ramen

Autor: Makiko, Sano



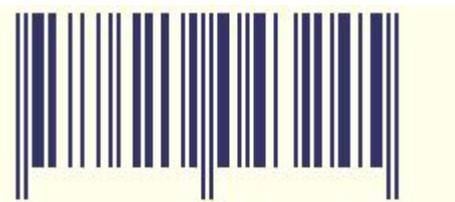
Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-24-5 / Tapa dura / 176pp | 185 x 230 cm

Precio: \$ 42.500,00

Únete a la locura gastronómica que ha fascinado al mundo: el ramen, la comida rápida saludable. Con fideos para sorber, caldos umami y condimentos llamativos y personalizables, el ramen es la comida rápida ideal, que podrás adaptar hasta el infinito en función de tus gustos, tu creatividad y los ingredientes que tengas en la despensa. Makiko Sano te explicará los conceptos básicos de las salsas tare, los caldos, los fideos y los condimentos para que puedas montar tus propios boles de ramen. También te presentará más de 80 recetas, desde clásicos japoneses hasta versiones picantes coreanas, pasando por platos caseros y con marisco, así como opciones veganas y vegetarianas e incluso maneras de mejorar los fideos instantáneos.

Únete a la locura gastronómica que ha fascinado al mundo: el ramen, la comida rápida saludable. Con fideos para sorber, caldos umami y condimentos llamativos y personalizables, el ramen es la comida rápida ideal, que podrás adaptar hasta el infinito en función de tus gustos, tu creatividad y los ingredientes que tengas en la despensa.



Makiko, Sano

Makiko Sano creció en Tokio, Japón, donde se sumergió en la cocina desde muy joven. Su inspiración culinaria proviene de las mujeres de su familia: su madre, su abuela y sus tías, y de sus bulliciosas cocinas japonesas y estilos de alimentación. En su familia era muy importante preparar las comidas desde cero, involucrándose en todo el proceso. Ha vivido en Londres durante los últimos veinte años con sus cuatro hijos. El restaurante de Makiko, Suzu, está especializado en tapas japonesas, entre las que se incluyen tanto sushi, sashimi y tempuras tradicionales como platos de su creación. Empezó a ofrecer talleres de sushi porque la gente no dejaba de preguntarle cómo prepararlo? y ahora ha enseñado ya a miles de personas. Makiko continúa innovando con sus recetas, añadiendo más comida vegetariana y vegana, ingredientes inusuales o platos sin gluten ni lácteos diseñados para su hijo Leon. Todos están pensados para ser saludables y deliciosos.