

riverside
agency

Cocinar y comer. Mochis

Autor: Sabina, Fauda-rôle

Autor: David, Japy

Autor: Valentine, Ferrandi

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Cocinar y comer

Blume

ISBN: 978-84-19785-78-7 / Tapa dura / 72pp | 160 x 210 cm

Precio: \$ 19.000,00

* Los mochi japoneses son unos pastelitos cocinados al vapor y elaborados con arroz glutinoso, rellenos de diversas opciones, desde té hasta frutas o helado.

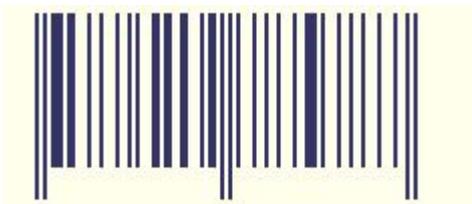
* ¡Mochis deliciosos! De chocolate, sésamo, vainilla, maracuyá, matcha y coco, crema de cacao? ¡Pero también helados o los tradicionales de pasta de alubias rojas!

* Descubra recetas, consejos y tutoriales para preparar en casa este pequeño dulce asiático, tierno y colorista. Deje de comprarlo, ¡prepárelo!

Tradicionalmente el mochi se disfruta junto a una taza de té: verde Sencha, Genmaïcha (té verde con arroz inflado), Sobacha (infusión de trigo sarraceno tostado) o matcha latte, pero también con un Earl Grey ligero, ya que el dulzor del mochi se equilibra con el sabor amargo del té.

También se puede acompañar con un café helado o con leche? Y si desea un maridaje más atrevido, sirva los mochi con una copa de champán o vino espumoso.

Deje de comprarlo, ¡prepárelo! Tradicionalmente el mochi se disfruta junto a una taza de té: verde Sencha, Genmaïcha (té verde con arroz inflado), Sobacha (infusión de trigo sarraceno tostado) o matcha latte, pero también con un Earl Grey ligero, ya que el dulzor del mochi se equilibra con el sabor amargo del té.



Sabina, Fauda-rôle

Sabrina Fauda-Rôle es autora y estilista gastronómica. Ha escrito Pasta en una olla, Vegetariana en una olla y Vegana en una olla.