

riverside
agency

Cocina mediterránea

Autor: Paul, Gayler

Cocina general y recetas

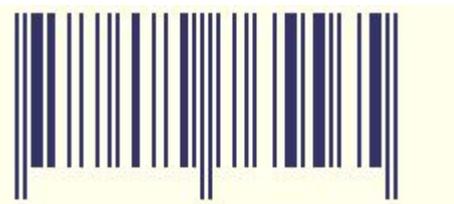
Blume

ISBN: 978-84-8076-556-5 / Tapa dura / 144pp | 200 x 295 cm

Precio: \$ 15.700,00

La cocina mediterránea es tan diversa como deliciosa, y en cualquier zona que visite los platos autóctonos constituirán una fiesta de ingredientes frescos y de aromas. En este libro se presentan inspiradoras recetas de las cuatro zonas de la región: el Mediterráneo central, los Balcanes, el Mediterráneo oriental, el Magreb y Egipto. Paul Gayner ha seleccionado los platos más auténticos del Mediterráneo. Además de las recetas clásicas que se preparan desde hace varias generaciones como el "tian niçoise", "haloumi saganaki", "souvlakia" de hortalizas, el pollo "musakahn" y el "ful de medames", utiliza todos sus conocimientos e inspiración para ofrecernos su propia versión de las especialidades tradicionales. La diversidad de culturas también aparece reflejada en los utensilios culinarios de la región que se describe en detalle e inspiran en detalle e inspiran, a su vez, una selección de recetas relevantes. Descubrirá las técnicas que inspiran los platos, así como la utilización del equipo necesario. Asimismo, le ofrece una selección de deliciosas recetas de algunos de los chefs mundiales más famosos haciendo del libro un viaje por el Mediterráneo que inspirará a cualquier cocinero.

La cocina mediterránea es tan diversa como deliciosa, y en cualquier zona que visite los platos autóctonos constituirán una fiesta de ingredientes frescos y de aromas.



Paul, Gayler

Es uno de los mejores cocineros de la nueva generación de chefs del Reino Unido. Su cocina, a pesar de utilizar técnicas modernas, no ha perdido ninguna de las disciplinas clásicas, y su sentido de la innovación hace que sus platos sean un hervidero de sabores y aromas. Ha trabajado en algunos de los restaurantes más prestigiosos de Londres, como por ejemplo The Dorchester, donde lo hizo como adjunto de Anton Mosimann, o el renombrado Inigo Jones, en el que trabajó como jefe de cocina. Es muy conocido por su cocina vegetariana y fue uno de los primeros chefs en crear platos vegetarianos para la carta de The Lanesborough, donde actualmente trabaja como chef ejecutivo. Fue galardonado con el Premio Mejor Libro de Cocina del Año por el Guild of Food Writers y ha sido nominado al Premio André Simon. También ha hecho varias apariciones en televisión, como por ejemplo en el programa Saturday Kitchen de la BBC2, o en el programa Veg Talk, de la BBC Radio 4. Gayler ha escrito varios libros de c