



riverside
agency

Crudo y poco hecho

Autor: Lindy, Wildsmith

Blume

ISBN: 978-84-16965-89-2 / Tapa dura / 176pp | 190 x 250 cm

Precio: \$ 28.500,00

Si aún no ha probado el pescado y la carne crudos, tal vez le extrañe que se hable tanto de ellos e incluso puede que la idea le disguste: lo mejor es no guiarse por ideas preconcebidas. Si la comida cruda le es nueva, piense en el sabor y la textura del pescado y la carne cocidos y, después, piense en el gusto y la sedosa sensación de sus equivalentes ahumados en frío; la comida cruda está a solo un paso de la textura del ahumado en frío al que estamos acostumbrados con el salmón ahumado. Después, piense en las verduras cocidas frente a las crudas, o en la fruta cocida en contraposición a la fresca, y así tal vez comience a vislumbrar el tesoro culinario que alberga este libro. Una vez que haya probado la comida cruda, lo que le extrañará es no haberlo hecho antes. La comida cruda es ligera, refrescante, naturalmente dulce, reconstituyente y sustanciosa. Además, también es saludable. Este libro es una invitación a descubrir algunas de las tradiciones culinarias más variadas, deliciosas e interesantes del mundo, algunas de las cuales llevan practicándose cientos, e incluso miles, de años.

Si aún no ha probado el pescado y la carne crudos, tal vez le extrañe que se hable tanto de ellos e incluso puede que la idea le disguste: lo mejor es no guiarse por ideas preconcebidas. Si la comida cruda le es nueva, piense en el sabor y la textura del pescado y la carne cocidos y, después, piense en el gusto y la sedosa sensación de sus equivalentes ahumados en frío; la comida cruda está a solo un paso de la textura del ahumado en frío al que estamos acostumbrados con el salmón ahumado.



Lindy, Wildsmith

cree fervientemente en la importancia de los ingredientes de temporada y de conectar con la tierra, la gente que la habita y los mercados y las tiendas locales. Vive en la campiña del condado de Herefordshire y dirige la escuela de cocina The Chef's Room (sita en el País de Gales, justo al otro lado de la frontera del condado) conjuntamente con Franco Taruschio (fundador del célebre restaurante Walnut Tree Inn y distinguido con la Orden del Imperio Británico en reconocimiento a su labor en la industria culinaria), que ha sido galardonada como la Mejor Escuela de Cocina del País de Gales en los Premios de las Escuelas de Cocina Británicas en varias ocasiones. Su amor por la naturaleza, las estaciones cambiantes y la vida rural han inspirado su interés por el curado y el ahumado de alimentos, por las conservas y por la elaboración de bebidas. Habiendo vivido y trabajado varios años en Roma, y teniendo un buen dominio del italiano, Lindy se ha especializado en la cocina regional italiana,