



Abdel, Alaoui

Es un chef que también hace reseñas televisivas en "C à vous" e incluso en Disney Chanel. También ha escrito varios libros de cocina.

riverside
agency

Choukran

Autor: Abdel, Alaoui

Blume

ISBN: 978-84-19499-71-4 / Tapa dura / 224pp | 195 x 260 cm

Precio: \$ 51.200,00

* Un homenaje a todas las yemmas, esas maravillosas madres marroquíes, y a sus sabrosas recetas transmitidas de generación en generación. * 100 recetas sencillas, coloridas y generosas para descubrir la cocina marroquí casera actual. * Tayín de pollo al limón encurtido o de cordero con ciruelas, poke bowl medina, crema de zanahorias con comino, pastilla con chocolate, pan batbout, harissa casera... Alaoui recupera los grandes clásicos de la cocina marroquí y les aporta una fresca novedosa. La cocina marroquí transmite toda la riqueza de la historia de este país de los mil y un colores. Sabrosas, variadas y coloridas, sus recetas representan una oda al compartir y a la hospitalidad. Surgida de una tradición milenaria, la cocina marroquí ha sabido renovarse con los tiempos, liberarse de sus códigos para abrir sus fronteras al tiempo que se nutre de influencias mediterráneas, ya sea de Grecia o de los países de Oriente Próximo. La audacia de las nuevas generaciones de chefs le confiere un sabor más depurado, mayor frescura, sin más especias que la cantidad precisa. Una cocina rica en vegetales, con azúcares naturales y repleta de platos para compartir.

Alaoui recupera los grandes clásicos de la cocina marroquí y les aporta una fresca novedosa. La cocina marroquí transmite toda la riqueza de la historia de este país de los mil y un colores. Sabrosas, variadas y coloridas, sus recetas representan una oda al compartir y a la hospitalidad.