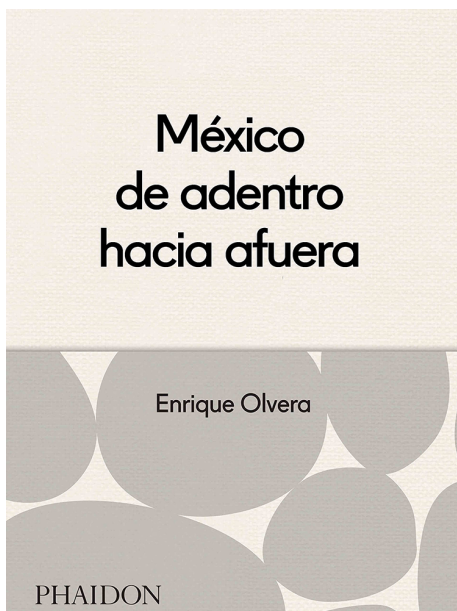


Enrique, Olvera

Nació en Ciudad de México en 1976. Cursó sus estudios en el Culinary Institute of America, Nueva York. Una vez graduado con honores, incursionó en el mundo laboral en un exclusivo restaurante de la ciudad de Chicago. Esa experiencia le valió un profundo entrenamiento en alta cocina; volvió a su ciudad natal para encarar su primer proyecto personal, el restaurante Pujol, con la intención de incorporar los elementos de su formación con la variedad y potencia de la cocina mexicana, en busca de un producto sofisticado, rearticulado con los sabores de sus orígenes.

En 2004 fue nombrado Chef del Año por la revista Catadores. En 2005 y 2007 recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados). Esto sería el comienzo de una colaboración con el Grupo Hotelero Habita, que resultó en diversos proyectos en México y Monterrey. Adicionalmente, se desempeña como asesor gastronómico y diseñador de menús para alg

riverside
agency

México de adentro hacia afuera

Autor: Enrique, Olvera

Phaidon

ISBN: 978-0-7148-7090-8 / Tapa dura / 280pp | 210 x 290 cm

Precio: \$ 184.900,00

El restaurante Pujol de Olvera fue calificado como el mejor en México y el 16° mejor en el mundo en los premios World's 50 Best Restaurant Awards de este año. El libro incluye más de 65 recetas, cada una bellamente fotografiada, desde los sofisticados platos que se sirven en Pujol hasta los platos casuales más accesibles que Olvera disfruta con su familia en casa. Su restaurante Cosme, inaugurado en 2014 en Nueva York, ha logrado un número considerable de seguidores entre los amantes de la comida más exigentes y ha sido muy celebrado por los críticos, recibiendo recientemente una crítica entusiasta de 3 estrellas en The New York Times. Más de 100 fotografías atmosféricas capturan el vívido mosaico del paisaje mexicano, mientras que las páginas de sugerencias acercan al lector a la visión de Enrique y su filosofía sobre la comida. ACERCA DE ENRIQUE OLVERA Enrique Olvera se graduó del Culinary Institute of America en 1999. En 2000, a la edad de 24 años, abrió Pujol en la Ciudad de México. Enrique explora constantemente los ingredientes y la historia culinaria de México, y se inspira en sus primeros recuerdos de la comida. Food & Wine lo nombró uno de los "10 próximos chefs superestrellas" y el Star Chefs' International Congress lo nombró una de las "10 principales figuras internacionales de la gastronomía mundial". Enrique también es dueño de tres sucursales de Eno, un restaurante informal en la Ciudad de México; Maiz de Mar en Playa del Carmen; y Cosme en Nueva York. Es el fundador y el impulsor de Mesamérica, el simposio internacional anual de alimentos. También publica Boomerang, una revista culinaria en español. Enrique vive en la Ciudad de México y Nueva York.

El restaurante Pujol de Olvera fue calificado como el mejor en México y el 16° mejor en el mundo en los premios World's 50 Best Restaurant Awards de este año. El libro incluye más de 65 recetas, cada una bellamente fotografiada, desde los sofisticados platos que se sirven en Pujol hasta los platos casuales más accesibles que Olvera disfruta con su familia en casa.