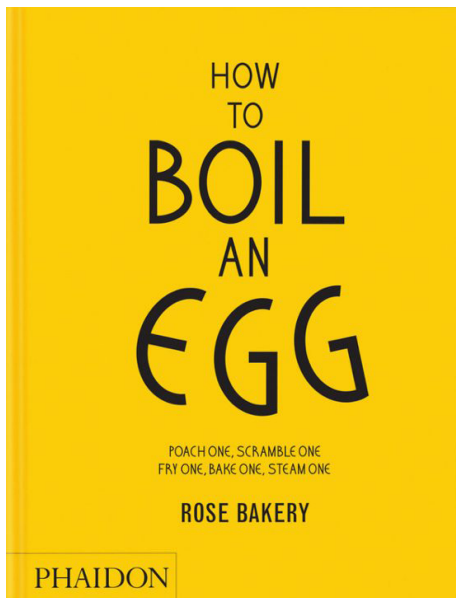




riverside
agency

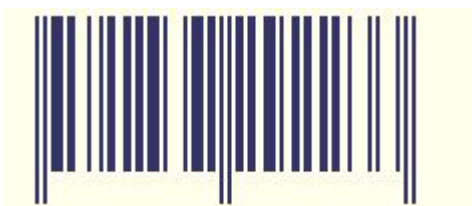
How to Boil an Egg

Autor: Rose, Carrarini

Phaidon

ISBN: 978-1-83729-223-3 / Tapa dura / 136pp | 205 x 270 cm

Precio: \$ 73.500,00



Rose, Carrarini

Tras una década dedicada al mundo de la moda, Rose Carrarini fundó la tienda de delicatessen londinense Villandry con su marido Jean-Charles, y posteriormente la icónica panadería Rose Bakery en París, que ahora cuenta con sucursales en el Reino Unido, Estados Unidos y Japón. Es autora de "Desayuno, almuerzo, té" (Phaidon, 2006) y "Cómo hervir un huevo" (Phaidon, 2013), y ahora, con la ayuda de su hija Marissa-Catherine Carrarini, está dispuesta a compartir su experiencia como chef, madre y abuela para ayudar a otros adultos a guiar a los niños en sus primeros pasos en la cocina y brindarles una vida llena de alegría.

En este completo libro, Rose Carrarini, fundadora de Rose Bakery en París, ha curado la selección perfecta de recetas clásicas contemporáneas de huevo. Esta valiosa colección incluye todo lo básico como escalfados, revueltos y huevos fritos, además de magdalenas, tortitas, tartas, gratinados, pasteles y pudines. Con este libro podrás dominar los conceptos básicos de cocinar huevos recreando algunos de los platos más populares servidos en Rose Bakery, desde clásicos del desayuno como panqueques y tostadas francesas hasta delicias para la tarde, como pasteles de té galeses, pastel de nueces y naranja Crème Caramel, además de sopas, quiches y tarts. Perfecto para un almuerzo ligero, más saludable y sin sacrificios. Rose Carrarini abrió Rose Bakery, una pequeña Panadería, tienda y restaurante anglo francés en París con su marido Jean-Charles en 2002, con el objetivo de servir comida fresca, sencilla y saludable. La filosofía y el enfoque de Rose hacia la comida demostraron extremadamente popular y ahora hay sucursales de Rose Bakery en Londres, París, Tokio y Tel Aviv. Fiona Strickland es una artista botánica, afincada en Edimburgo, Escocia. Ha realizado las ilustraciones en acuarela para este libro, *How to boil an Egg*.

Con este libro podrás dominar los conceptos básicos de cocinar huevos recreando algunos de los platos más populares servidos en Rose Bakery, desde clásicos del desayuno como panqueques y tostadas francesas hasta delicias para la tarde, como pasteles de té galeses, pastel de nueces y naranja Crème Caramel, además de sopas, quiches y tarts.