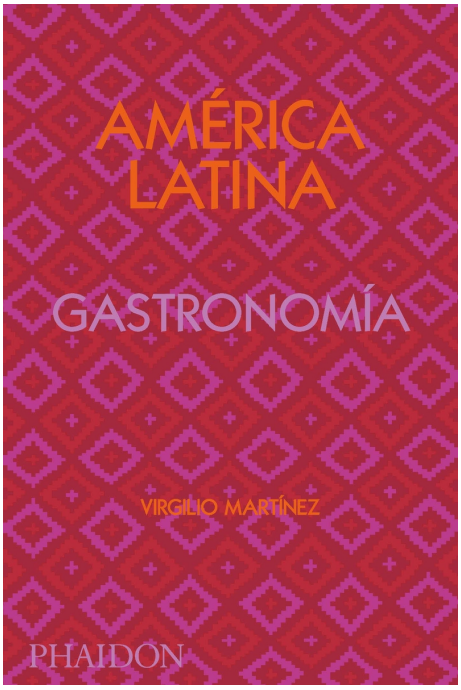

Virgilio, Martínez
(Lima, Perú, 31 de agosto de 1977)? es un chef y empresario peruano y uno de los representantes de la nueva generación de chefs peruanos impulsando la difusión de la gastronomía peruana. Es conocido por el uso de ingredientes peruanos en su estilo que él define como "cocina de mercado" o "cocina de autor".2 Según la revista Marie Claire, él es "la nueva estrella del firmamento gastro limeño",? y "un nuevo rey en el país del ceviche", según La Tercera de Chile. En el año 2017, su restaurante Central se ubicó en el número 5 de los Cincuenta Mejores Restaurantes del Mundo por Restaurant Magazine, y en el número 1 de Latinoamérica.? En 2017 también fue reconocido "con el premio Chefs´ Choice, un galardón que es decidido según el voto de los propios cocineros de todo el mundo".

America Latina Gastronomía

Autor: Virgilio, Martínez

Biblias gastronómicas del mundo

Phaidon
ISBN: 978-1-83866-354-4 / Tapa dura / 432pp | 180 x 270 cm
Precio: $ 70.500,00

Por primera vez un mismo libro recoge la amplitud de las recetas latinoamericanas, de las costas tropicales de México a las heladas islas del cono sur. El conocido chef Virgilio Martínez ha estudiado a fondo la cultura, la gastronomía y los ingredientes locales de cada región para recopilar estas 600 recetas que nos impregnan de la vibrante cultura latinoamericana. Incluye recetas icónicas como Empanadas, Tamales, Arepas, Tortillas, Quesadillas, y Tacos, así como especialidades regionales. Recetas procedentes de 22 países: Argentina, Belice, Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guayana Francesa, Guatemala, Guyana, Honduras, México, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, Surinam, Uruguay y Venezuela Incluye 50 historias sobre ingredientes clave y específicos de Latino-América. Los capítulos se dividen en: panes y productos horneados, sándwiches, arroces y granos, maíz, hortalizas, frijoles y lentejas, frutas, lácteos y huevos, pescado y mariscos, carne de res, cerdo, aves, carnes e insectos nativos, cordero y cabra, dulces, bebidas, además de Salsas y Condimentos.

Los capítulos se dividen en: panes y productos horneados, sándwiches, arroces y granos, maíz, hortalizas, frijoles y lentejas, frutas, lácteos y huevos, pescado y mariscos, carne de res, cerdo, aves, carnes e insectos nativos, cordero y cabra, dulces, bebidas, además de Salsas y Condimentos.