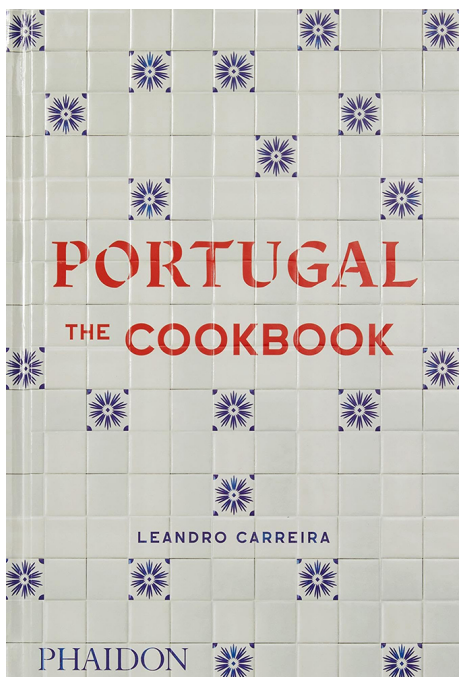


Leandro, Carreira

Se inició en la cocina en el restaurante Mugaritz de Andoni Luis Aduriz, en la región vasca de España, antes de llegar a Londres y trabajar con Nuno Mendes en Viajante como jefe de cocina. Su residencia en Climpson's Arch, en el este de Londres, una exploración de la cocina regional portuguesa, recibió críticas de cinco estrellas. Londrino, su primer restaurante, abrió en Bermondsey en 2017 y su proyecto actual, The Sea, The Sea, en Chelsea, fue seguido por The Sea, The Sea Chef's Table a finales de 2021.

riverside
agency

Portugal

Autor: Leandro, Carreira

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-473-2 / Tapa dura / 448pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 154.900,00

Hoy en día Portugal es uno de los destinos culinarios del mundo. Su cocina es el resultado de la mezcla de todas las culturas que han dejado su grano en el Portugal de los exploradores y colonizadores. Así, la cocina portuguesa parte de su abundante riqueza en ingredientes y técnicas para entrelazarlos con ingredientes y técnicas de sus rutas comerciales desde el siglo XVI por América del sur, Asia y África. Por primera vez se publica una colección de recetas caseras portuguesas (450) para todo el mundo, desde platos de marisco del Algarve a sabrosos asados del valle del Duero o los legendarios pasteles lisboetas pasando por platos no tan conocidos como el guiso de anguila o caramelos de yema de huevo. Leandro Carreira es un chef al frente de Claro (verano 2021) y Londrino (2017) que antes trabajó en Mugaritz y en el Viajante de Nuno Mendes.

Hoy en día Portugal es uno de los destinos culinarios del mundo. Su cocina es el resultado de la mezcla de todas las culturas que han dejado su grano en el Portugal de los exploradores y colonizadores. Así, la cocina portuguesa parte de su abundante riqueza en ingredientes y técnicas para entrelazarlos con ingredientes y técnicas de sus rutas comerciales desde el siglo XVI por América del sur, Asia y África.