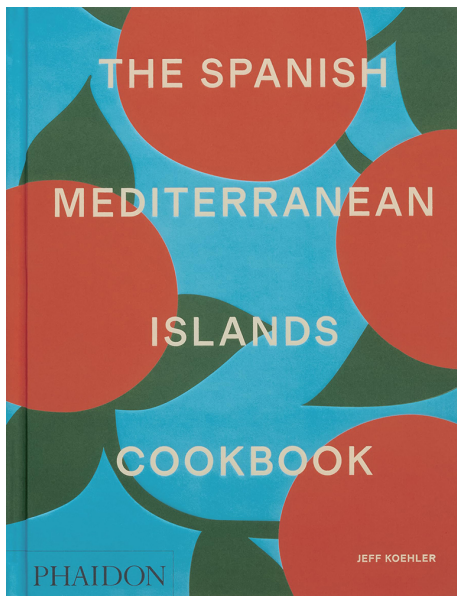




riverside
agency

The Spanish Mediterranean Islands Cookbook

Autor: Jeff, Koehler

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-949-2 / Tapa dura / 352pp | 205 x 270 cm

Precio: \$ 108.900,00



Jeff, Koehler

Escribe sobre arte, cultura y gastronomía. Es autor de diez libros, entre ellos *Matisse en Marruecos* (Pegasus, 2025) y *The Spanish Mediterranean Islands Cookbook* (Phaidon, 2025). Entre sus otros títulos se incluyen *The North African Cookbook* (Phaidon, 2023), *Where the Wild Coffee Grows* (Bloomsbury, 2017) y *Darjeeling: A History of the World's Greatest Tea* (Bloomsbury, 2015), así como el siempre exitoso *La Paella* (Chronicle, 2006). Sus libros se han traducido al francés, alemán, árabe, coreano y chino (tanto en caracteres simplificados como complejos).

Situadas frente a la costa mediterránea española, las Islas Baleares son famosas por su belleza natural, pero su cocina ha sido en gran medida subestimada. Esta evocadora colección de recetas transporta a los lectores a las cocinas familiares, cafés y mercados del archipiélago, revelando una herencia culinaria distintiva moldeada por la geografía de la región. Los platos más queridos de las islas celebran los productos locales, los ingredientes mediterráneos familiares (aceite de oliva y ajo, arroz y pescado fresco) y métodos de cocina ingeniosos transmitidos de generación en generación. Desde berenjenas rellenas al estilo menorquín, pescado al horno con espinacas y acelgas, arroz negro con sepia y alcachofas y cerdo con setas, hasta higos al horno, galletas de almendras y el postre más famoso de Formentera, la tarta de queso fresco con menta, las recetas del libro incluyen ambos. Clásicos dulces y salados. Además de la abundancia de platos deliciosos, el aclamado autor Jeff Koehler presenta vívidos ensayos breves que destacan las tradiciones culinarias, como los mercados semanales de los pueblos y las festividades del Día de San Martín; ingredientes locales, incluidos embutidos curados y conservas de tomate; y técnicas imprescindibles, como la preparación de un perfecto sofregit. Ilustrado con magníficas fotografías de la comida y los paisajes locales.

Situadas frente a la costa mediterránea española, las Islas Baleares son famosas por su belleza natural, pero su cocina ha sido en gran medida subestimada. Esta evocadora colección de recetas transporta a los lectores a las cocinas familiares, cafés y mercados del archipiélago, revelando una herencia culinaria distintiva moldeada por la geografía de la región.