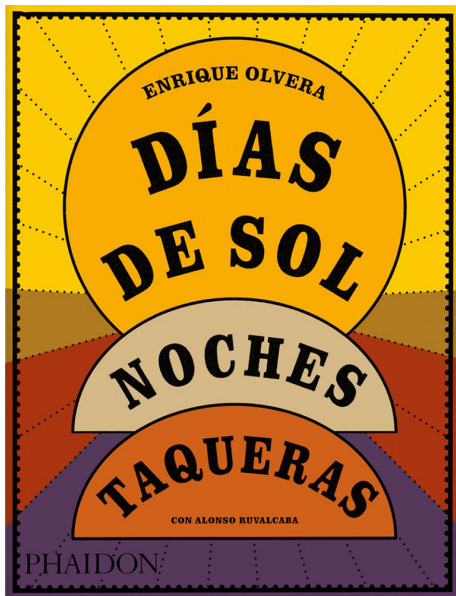




Enrique, Olvera

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

Días de sol, Noches Taqueras

Autor: Enrique, Olvera

Phaidon

ISBN: 978-1-83866-987-4 / Tapa dura / 224pp | 205 x 270 cm

Precio: \$ 108.900,00

Enrique Olvera es conocido por la sofisticada cocina mexicana que sirve en sus restaurantes de renombre mundial, incluido el icónico Pujol, en la Ciudad de México. Sin embargo, su verdadera pasión son los tacos cotidianos, que considera el alimento más "democrático". En Días de sol, noches taqueras, Olvera presenta una exploración en profundidad de la historia del taco y sus muchos estilos, ingredientes y acompañamientos. El libro, que contiene partes iguales de historia culinaria y libro de cocina, presenta 100 recetas diseñadas para cocineros caseros, organizadas en dos capítulos principales: Clásicos, que presenta tacos callejeros; y Originales, que explora las reinvenções contemporáneas de Olvera de originales conocidos. Las recetas clásicas incluyen tacos de pescado del noroeste de México; Tacos de Chicharrón de Monterrey; Tacos de chorizo ??con espinacas; y tacos de carne, comunes en los triciclos de los vendedores ambulantes en la Ciudad de México. Las reinvenções contemporáneas incluyen tacos de coles de Bruselas con mantequilla de maní picante; tacos de ceviche; Tacos de panceta de cerdo con frijoles ahumados; y Tacos de Huevos y Judías Verdes inspirados en los desayunos infantiles de Olvera.

Enrique Olvera es conocido por la sofisticada cocina mexicana que sirve en sus restaurantes de renombre mundial, incluido el icónico Pujol, en la Ciudad de México. Sin embargo, su verdadera pasión son los tacos cotidianos, que considera el alimento más "democrático".