



Alberto, Herráiz

Nació en Castilla-La Mancha en una familia de cuatro generaciones de restauradores. Después de haber dirigido varios restaurantes en España, se trasladó a París en 1997 para abrir Fogón, donde se perfeccionó en el arte de la paella, ganando una estrella Michelin en 2009.

riverside
agency

Paella

Autor: Alberto, Herráiz

RBA

ISBN: 978-84-11-32567-7 / Tapa dura / 208pp | 180 x 270 cm

Precio: \$ 69.000,00

108 recetas seleccionadas para disfrutar la auténtica paella todos los días Descubre los secretos para que tus paellas sean un éxito Imprescindible para conocer los trucos de la paella y las mejores recetas regionales Paella, de Alberto Herráiz, maestro en el arte de esta especialidad, nos revela los orígenes, tradiciones y versatilidad de uno de los platos más famosos del mundo. Las 108 recetas que componen este libro, explicadas paso a paso, son el resultado de una amplia selección de paellas sencillas y deliciosas que se pueden degustar cualquier día del año. Las numerosas variedades regionales que presenta y la diversidad de sabores y texturas que ofrece hacen de este libro único un aliado imprescindible para preparar en casa la auténtica paella. 108 recetas seleccionadas para disfrutar la auténtica paella todos los días. Descubre los secretos para que tus paellas sean un éxito. Imprescindible para conocer los trucos de la paella y las mejores recetas regionales.

108 recetas seleccionadas para disfrutar la auténtica paella todos los días

Descubre los secretos para que tus paellas sean un éxito