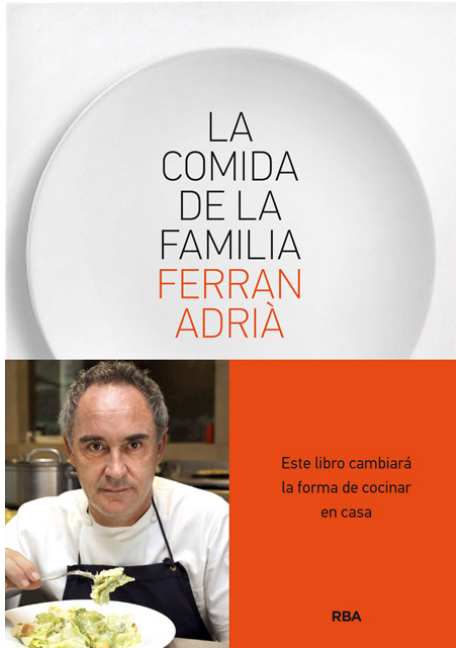


Ferran, Adria Acosta

Reconocido unánimamente como el cocinero más influyente de las últimas décadas, Ferran Adrià (L'Hospitalet de Llobregat, 1962) empezó a trabajar en 1984 en elBulli, donde pronto se convirtió en jefe de cocina. A partir de 1987, su propuesta culinaria cada vez más radical fue transformando el paradigma de la cocina contemporánea, una realidad que le ha valido los máximos reconocimientos a nivel internacional, tanto a él como a elBulli, del que es copropietario junto a Juli Soler. Su última revolución ha consistido en transformar el restaurante en una fundación que, a partir de 2014, se dedicará a seguir ensanchando los límites de la cocina y de la creatividad.

riverside
agency

La comida de la familia

Autor: Ferran, Adria Acosta

RBA Integral

ISBN: 978-84-15541-22-6 / Rústica / 392pp | 180 x 245 cm

Precio: \$ 39.000,00

Durante todos los años de vida de elBulli, cada día se preparaba un menú para el equipo de cocina. Esta gran familia debía estar bien alimentada, con recetas variadas de productos frescos, que garantizaban energía y fuerza para que todos rindieran con ilusión en su trabajo. Al cerrar elBulli, Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo, dejaba una recopilación de menús bien estructurados, fáciles, baratos y de raíz tradicional que no podía quedarse encerrada en un cajón para siempre. De ahí este libro.

Durante todos los años de vida de elBulli, cada día se preparaba un menú para el equipo de cocina. Esta gran familia debía estar bien alimentada, con recetas variadas de productos frescos, que garantizaban energía y fuerza para que todos rindieran con ilusión en su trabajo. Al cerrar elBulli, Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo, dejaba una recopilación de menús bien estructurados, fáciles, baratos y de raíz tradicional que no podía quedarse encerrada en un cajón para siempre. De ahí este libro.