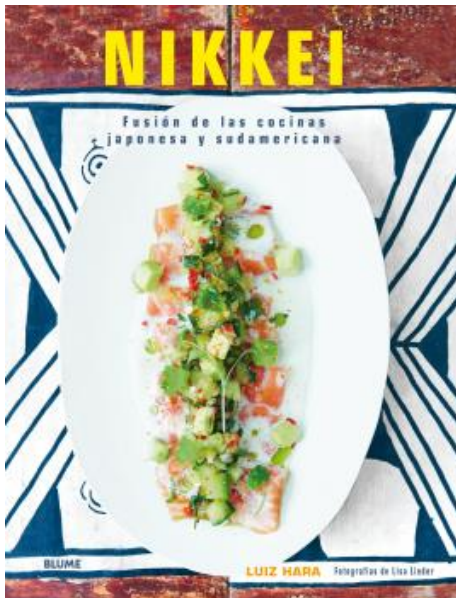




riverside
agency

Nikkei

Autor: Luiz, Hara

Cocina general y recetas

Blume

ISBN: 978-84-16138-73-9 / Tapa dura c/sobrecubierta / 256pp | 190 x 260 cm

Precio: \$ 83.900,00



Luiz, Hara

De ascendencia nipona e italiana, vivió en el seno de una familia nikkei en São Paulo, Brasil, hasta cumplir los diecinueve años, tras lo cual se fue a vivir al Reino Unido. Tras trabajar en la capital londinense durante muchos años, abandonó su exitosa carrera en el ámbito bancario para seguir un camino completamente distinto y entregarse a su pasión por la comida. Luiz es el autor del blog London Foodie, el cual suele figurar entre los diez blogs gastronómicos más importantes del Reino Unido. Tras un tiempo en Tokio para estudiar la cocina japonesa, volvió a Londres para estudiar en Le Cordon Bleu, donde obtuvo el Grand Diplôme en Cocina y Repostería Francesas. Como chef y autor de textos consagrados a los viajes y a la comida, Luiz ha firmado varias publicaciones en su país de residencia y fuera de él y, además, ha recorrido el mundo para descubrir las últimas tendencias culinarias internacionales e informar de ellas.

La cocina nikkei, expresado con sencillez, es aquella que practica la diáspora japonesa con independencia de en qué país residan sus miembros en la actualidad. La comunidad nikkei de Sudamérica, y sobre todo la de Brasil y la de Perú, ha asimilado el uso de nuevos ingredientes en su cocina para elaborar versiones propias de sus platos japoneses favoritos. Así las cosas, prepárese para la versión nikkei peruana del sashimi o de los apreciados tiraditos, así como para el maki acevichado, que es la respuesta peruana a los rollitos California. A lo largo de la frontera, la comida de los puestos ambulantes está muy de moda: prueba de ello son los pastéis (gyozas fritas en abundante aceite rellenas de pollo y queso crema); por otra parte, en las barbacoas lo que triunfa son las costillas de cerdo, que casi siempre se adoban en pasta de miso japonés. Disfrute de los sabores nipones con un toque sudamericano sin necesidad de viajar. Tanto si quiere servir un sushi sublime, un ceviche al estilo nikkei o un estofado casero, en este libro podrá elegir entre más de cien recetas, diez de las cuales son aportaciones de algunos de los chefs nikkei más importantes del mundo.

La cocina nikkei, expresado con sencillez, es aquella que practica la diáspora japonesa con independencia de en qué país residan sus miembros en la actualidad. La comunidad nikkei de Sudamérica, y sobre todo la de Brasil y la de Perú, ha asimilado el uso de nuevos ingredientes en su cocina para elaborar versiones propias de sus platos japoneses favoritos.