

riverside
agency

Cocinar con ingredientes japoneses

Autor: Luiz, Hara

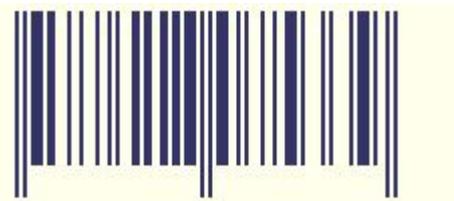
Blume

ISBN: 978-84-18075-33-9 / Tapa dura / 256pp | 190 x 250 cm

Precio: \$ 20.000,00

* Cocinar con ingredientes japoneses es un inspirador recetario en el que se celebran la diversidad y versatilidad de los productos japoneses, desde el tofu y el caqui hasta los téis verdes y el caldo dashi. * Con más de un centenar de propuestas, se presentan los ingredientes de las auténticas recetas japonesas y se muestra cómo transformar con ellos platos de cualquier parte del mundo. * Con fórmulas cotidianas, deliciosas y fáciles de elaborar, para descubrir cómo usar las sobras de miso, los fideos japoneses o la salsa de soja para convertir cualquier plato en una comida deliciosa. Este libro tiene como objetivo desmitificar los principales ingredientes japoneses y animar a los cocineros a experimentar con ellos en su cocina cotidiana, tal y como se ha hecho con tantos otros alimentos deliciosos y desconocidos a lo largo de las últimas décadas. Los ingredientes japoneses suelen desconcertar a la mayoría de los aficionados a la cocina: no sabemos cómo se emplean excepto en la receta que tenemos a mano. Este no es un recetario japonés, sino un libro en el que se presentan y emplean ingredientes nipones en sencillas recetas tradicionales y novedosas para cocinar en casa.

Este libro tiene como objetivo desmitificar los principales ingredientes japoneses y animar a los cocineros a experimentar con ellos en su cocina cotidiana, tal y como se ha hecho con tantos otros alimentos deliciosos y desconocidos a lo largo de las últimas décadas.



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.