



Ainhoa, Aguirre Goitia

Ainhoa Aguirre Goitia nació en Benidorm y pertenece a la generación millenial. Es especialista en gastronomía y comunicación, con un doctorado por la Universidad de Alicante. En la actualidad gestiona la comunicación online de Colmado Singular. Es autora de artículos de investigación sobre comunicación gastronómica, así como de los libros Amor y grasa y Divinas especias. Su frescura y atrevimiento en la cocina pone la gastronomía al alcance de quienes disfrutan con sinceridad de ella. Más información en [@ainhoa_singular](https://www.instagram.com/ainhoa_singular).



Copia original

Autor: Ainhoa, Aguirre Goitia

Koan

ISBN: 978-84-18223-61-7 / Rústica / 160pp | 240 x 170 cm

Precio: \$ 31.500,00

Las mejores recetas de la gastronomía italiana de la mano de Ainhoa Aguirre Goitia (@ainhoa_singular), con los conceptos, técnicas y trucos que te permitirán lograr las texturas, los puntos de cocción y los sabores exquisitos característicos de esta cocina. Copia original es un homenaje a la cocina italiana y su tradición, pero con personalidad propia. Contiene más de sesenta recetas de antipasti, pasta y pizzas en versiones atrevidas que pueden incluir ingredientes y especias de otros lugares del mundo que, sin embargo, no alteran la forma clásica de elaboración. Porque esta no es una copia cualquiera. Es una copia original, tal y como la entienden los imitadores de moda napolitanos: la copia digna de colección. Los viajes, las visitas a restaurantes y las comidas familiares han inspirado esta magnífica selección de recetas, para las que se han utilizado productos de la mejor calidad. Este libro ofrece no solo un recetario, sino los conceptos, técnicas y trucos para lograr las texturas, los puntos de cocción y los sabores más elogiados de la cocina italiana. Copia original te invita a acercarte a la gastronomía italiana con una ligera osadía, que te ayudará a crear tus propias versiones, conociendo el origen y el valor de la tradición. «Si te gustan los sabores potentes, las recetas exprés y la “cocina sin cocina” -como ella misma la llama- es posible que visites a menudo la cuenta de Instagram de Ainhoa Aguirre Goitia, y si no, deberías hacerlo.» El Comidista

Las mejores recetas de la gastronomía italiana de la mano de Ainhoa Aguirre Goitia (@ainhoa_singular), con los conceptos, técnicas y trucos que te permitirán lograr las texturas, los puntos de cocción y los sabores exquisitos característicos de esta cocina.