



riverside  
agency

## La cocina japonesa de Harumi

Autor: Harumi, Kurihara

Autor: Cristina, Rodríguez Fischer

Blume

ISBN: 978-84-18725-77-7 / Tapa dura / 240pp | 150 x 210 cm

Precio: \$ 61.900,00



### Harumi, Kurihara

Ha echo de la antigua ama de casa carismática un fenómeno en su Japón natal y ha vendido mas de 20.000.000 de ejemplares de sus libros y revistas sobre estilo de vida en todo el mundo. Hoy cuenta con mas de 60 tiendas y cafeterías en Japón que venden sus líneas de artículos del hogar, equipo de cocina y ropa. Su éxito radica en un enfoque culinario sin pretensiones y al alcance de todos, y un estilo de vida según los principios de la elegancia y sencillez.

la inspiración de harumi procede de su educación tradicional en el seno de una gran familia del Japón central. Más tarde, plenamente dedicada al hogar y a sus hijos, y casada con el ex presentador de televisión Reiji Kurihara, descubrió su talento para elaborar platos deliciosos y fáciles sin grandes dispendios. esta habilidad, y su instinto para la decoración de interiores simple, practica y bella, la han convertido en una autoridad en temas de estilo de vida.

\* Harumi Kurihara recupera lo esencial y nos enseña a preparar recetas japonesas para impresionar a la familia y los amigos. \* Con un diseño atractivo y fotografías que muestran los procesos paso a paso, este libro presenta 53 recetas con el inconfundible estilo accesible de su autora. \* Organizado en capítulos que abarcan carnes y pescados, Verduras, Arroz, fideos y más, y Postres. Incluye información sobre ingredientes y utensilios, cómo preparar dashi y cómo cocinar el arroz correctamente. Entre las recetas de este libro figuran muchas de las que Harumi presentó a un público no japonés a través del programa Your Japanese Kitchen, y las más populares de sus clases en Hawái. Ha elegido cuidadosamente las recetas que quiere que aprenda la gente de fuera de Japón. Ha intentado explicar los platos japoneses de manera sencilla, empezando con los pasos básicos, para que las personas que nunca han probado la cocina japonesa lleguen a entenderla. También ha tratado de elegir ingredientes disponibles en todo el mundo. Además de platos japoneses, también se presentan utensilios de cocina japoneses y se comparten algunas de las ideas de Harumi sobre aspectos que aprecia en su día a día.

Entre las recetas de este libro figuran muchas de las que Harumi presentó a un público no japonés a través del programa Your Japanese Kitchen, y las más populares de sus clases en Hawái.