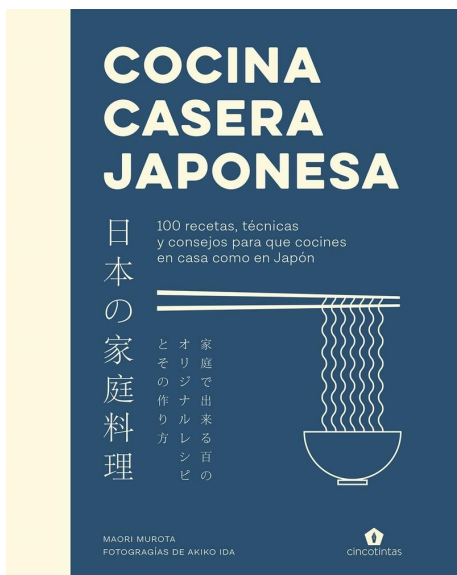




riverside
agency

Cocina casera Japonesa

Autor: Maori, Murota

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-16-0 / Tapa dura / 264pp | 210 x 265 cm

Precio: \$ 99.900,00



Maori, Murota

Nació y creció en Tokio. Dejó Japón a los diecisiete años para vivir en Nueva York y también pasó un tiempo en Indonesia. En 2003 se instaló en París, donde trabajó como estilista antes de cambiar el mundo de la moda por el de la gastronomía en 2009. Maori, totalmente autodidacta, se convirtió en chef de los restaurantes parisinos Dño y Bento en La Conserverie. En la actualidad, es chef de eventos y chef privada y también imparte clases de auténtica cocina casera japonesa.

Viaja al corazón de la cocina casera japonesa actual: una cocina de fusión que combina la tradición con múltiples influencias sin perder ni un ápice de sencillez y accesibilidad y que ofrece las máximas alternativas veganas. Maori Murota te presenta sus recetas preferidas y cien por cien caseras: sushi y ramen, pero también miso, natto y curris japoneses, espaguetis con berenjena, pimiento y salsa de miso, donburi, boniato al horno, ensalada de soba, pollo asado con hierba limón, onigiris, Frankfurt casero, bizcocho de nueces al vapor... Además, incluye la elaboración paso a paso de los platos básicos, así como reportajes de tiendas de utensilios, cocineros, productores y productos destacados de la cocina de Japón, dentro y fuera de sus fronteras. 100 recetas para aprender a cocinar en casa como en Japón.

Viaja al corazón de la cocina casera japonesa actual: una cocina de fusión que combina la tradición con múltiples influencias sin perder ni un ápice de sencillez y accesibilidad y que ofrece las máximas alternativas veganas.