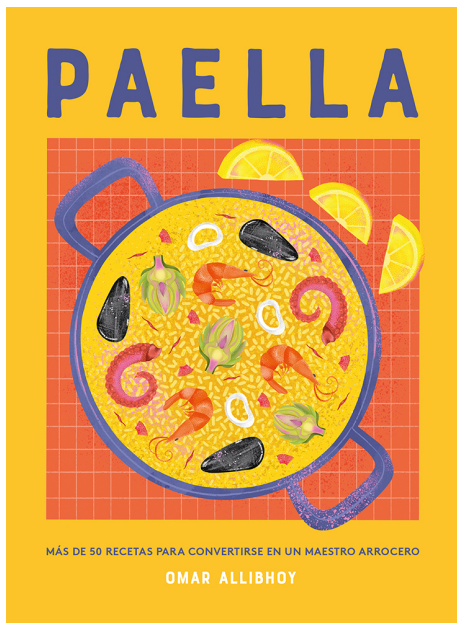




Omar, Allibhoy

Es un chef español de renombre. Anteriormente trabajó en elBulli con Ferran Adrià y en Maze con Jason Atherton. Es el fundador del grupo Tapas Revolution. Abrió su primer restaurante en Westfield London en 2011.

riverside
agency

Paella

Autor: Omar, Allibhoy

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-43-6 / Tapa dura / 176pp | 181 x 231 cm

Precio: \$ 70.900,00

La paella es el plato español más conocido y apreciado del mundo. Se trata de una comida completa, sabrosa, ideal para compartir y con innumerables variaciones. Omar Allibhoy ¿el chef español que popularizó las tapas en el Reino Unido y cuya misión ha sido, desde hace 18 años, dar a conocer la cocina española fuera de sus fronteras?, comparte en estas páginas su conocimiento y revela los secretos indispensables para elaborar paellas memorables. Su libro comienza con una guía que repasa las técnicas y los ingredientes esenciales, y luego ofrece más de 50 recetas para elaborar desde la paella clásica hasta arroces de carne, marisco y verduras. En él encontrarás una propuesta para cada ocasión, ya sea una receta sencilla para salir del paso entre semana o una paella mucho más elaborada para compartir e impresionar a familiares y amigos. Su objetivo es claro: que te conviertas pronto en un maestro arrocero. ¡Buen provecho!

Su libro comienza con una guía que repasa las técnicas y los ingredientes esenciales, y luego ofrece más de 50 recetas para elaborar desde la paella clásica hasta arroces de carne, marisco y verduras.