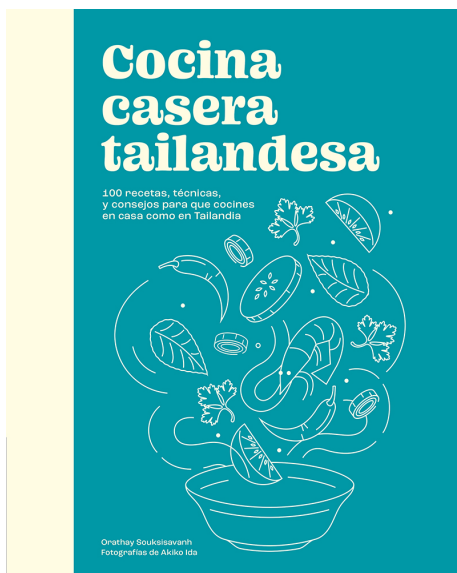




riverside
agency

Cocina casera tailandesa

Autor: Orathay, Souksisavanh

Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-58-0 / Tapa dura / 268pp | 210 x 265 cm

Precio: \$ 99.900,00



Orathay, Souksisavanh

Es chino-tailandesa. Diplomada por la escuela Ferrandi de París, es una autora de renombre internacional que colabora con Marabout desde 2010 y estilista gastronómica de prensa especializada como el prestigioso 'Saveurs Magazine'.

Adéntrate en la cocina tailandesa auténtica y descubre 100 recetas sencillas, sorprendentes y con sabores extraordinarios. Aprende el arte del plegado de hojas de plátano, a combinar especias para obtener las mejores pastas de curri o cómo preparar arroz glutinoso, entre otros muchos platos tradicionales y emblemáticos. En las páginas de este libro encontrarás los secretos de una de las gastronomías más coloridas y sabrosas del mundo: po pia thot, el tigre que llora, curri de la selva, pad thai, tom kha gai, cerdo caramelizado, flan de taro, helado de leche de coco, pastel de arroz glutinoso negro? 100 recetas que te llevarán al corazón de la cocina tailandesa.

Adéntrate en la cocina tailandesa auténtica y descubre 100 recetas sencillas, sorprendentes y con sabores extraordinarios. Aprende el arte del plegado de hojas de plátano, a combinar especias para obtener las mejores pastas de curri o cómo preparar arroz glutinoso, entre otros muchos platos tradicionales y emblemáticos.