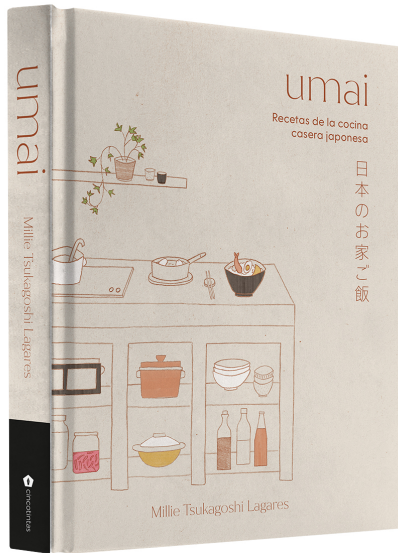


Umai

Autor: Millie, Tsukagoshi Lagares



Cinco Tintas

ISBN: 978-84-19043-89-4 / Tapa dura / 240pp | 193 x 254 cm

Precio: \$ 97.000,00

Umai nos lleva de la mano a la comodidad y la serenidad de Japón, y allí celebra al tiempo que explora una cultura profundamente arraigada en la comida. Con más de 80 deliciosos platos que evocan la rica tradición culinaria del país, este libro incluye almuerzos fáciles de preparar, platos ideales para comer en familia y clásicos concebidos para compartir, así como postres sencillos y golosos. Entre las recetas, se intercalan pasajes que te transportarán a tentadores restaurantes de Japón. Aventúrate en un izakaya tradicional, donde degustarás platos clásicos que podrás recrear en casa; reconforta a tu alma en un sencillo y diminuto teishokuya o bucea entre las delicias imprescindibles de una panadería japonesa local: encontrarás muchísima información que te guiará y te ayudará a saber qué esperar de tu viaje.

Umai nos lleva de la mano a la comodidad y la serenidad de Japón, y allí celebra al tiempo que explora una cultura profundamente arraigada en la comida.

Millie, Tsukagoshi Lagares

Millie Tsukagoshi Lagares es una cocinera aficionada que vive entre Tokio y Londres. Tras trabajar en la industria gastronómica londinense, dejó la ciudad y se mudó a Tokio, la ciudad natal de su madre, para escribir su primer libro de cocina, centrado en los sabores nostálgicos y la accesibilidad de la gastronomía japonesa. Cuando no está creando recetas, organiza eventos gastronómicos temporales en el Reino Unido, Tokio y Europa, y viaja constantemente para probar platos locales o coleccionar cerámica japonesa antigua.