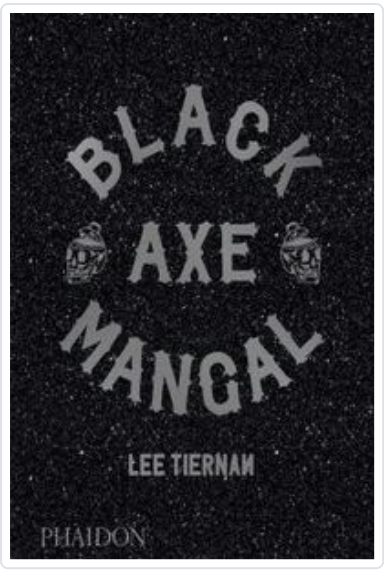
BLACK AXE MANGAL



TIERMAN, LEE

SINOPSIS

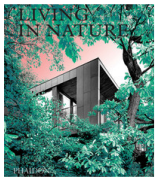
Panes planos de tinta de calamar con huevas de bacalao, mapo tofu (plato chino popular originario de la provincia de Sichuan, combinación de tofu en salsa picante de guindilla y judía) con hash browns (trozos de patata fritas en una sartén después de ser cortados en tiras, juliana, dados o bien triturados) y huevos fritos, o donuts de foie gras y cereza, estas son algunas de las recetas del chef Lee Tiernan en las que mezcla miles de tendencias y gustos con ingredientes poco usados e increíbles técnicas y que han catapultado a su restaurante Black Axe Mangal a la fama Este libro nos cuenta su historia, su amor por el heavy metal y la cultura skate, desarrolla paso a paso sus técnicas más invocadoras y nos muestras sus recetas más icónicas. ...

Editorial	PHAIDON PRESS LIMITED
Materia	ARTES
Colección	INGLES
EAN	9780714879314
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	210x280x25 mm.
Peso	1060
Precio (Imp. inc.)	29,95€

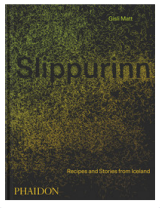
Títulos relacionados



GRACE: THE AMERICAN VOGUE YEARS
CODDINGTON, GRACE



LIVING IN NATURE
PHAIDON



SLIPPURINN
MATT, GISLI



THE BEAUTY BOOK
SAGMEISTER, STEFAN