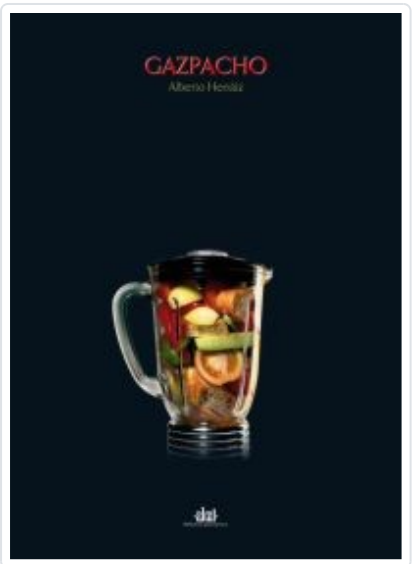
GAZPACHO (T)



HERRAIZ, ALBERTO

SINOPSIS

El gazpacho posiblemente sea uno de los platos más difundidos a lo largo y ancho de la geografía española. Casi todas las regiones ofrecen sus propias variantes de este alimento popular, nutritivo y refrescante. ¿Quién, en alguna ocasión, no se ha visto aliviado de los rigores del verano después de tomar un buen tazón de gazpacho? Sin embargo, se trata de algo más que una simple receta: es una técnica culinaria que permite no sólo dar cabida a ingredientes inesperados -del bacalao confitado a las mandarinas, pasando por la lechuga, los arenques o la papaya- en sorprendentes variaciones contemporáneas, sino también su utilización como salsa, desayuno o postre. Tal es el panorama que presenta en este espléndido libro Alberto Herráiz, que ha contado para la ocasión con la colaboración de algunos de los cocineros más prestigiosos del panorama actual, como Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià, Alain Passard o Alain Dutournier. ...

Editorial	AKAL
Materia	<Genérica>
Colección	GASTRONOMICA
EAN	9788446023197
Status	Disponible
Páginas	160
Tamaño	220x300x mm.
Peso	1052
Precio (Imp. inc.)	30,00€
Fecha de lanzamiento	14/06/2006

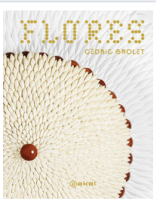
Títulos relacionados



HAMBURGUESA NUESTRA
AA.VV



COCINA ESTACIONAL
DUCASSE, ALAIN



FLORES
GROLET, CEDRIC



COCINAR AL VACIO
BOTELLA, TONY