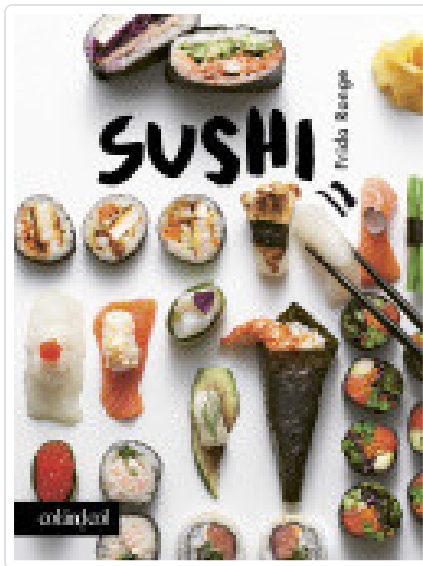


SUSHI



RONGE, FRIDA

SINOPSIS

Desde el sashimi hasta el onigirazu: disfruta del sushi en casa con ingredientes de proximidad. Preparar sushi es más sencillo de lo que aparenta: con un buen arroz cocido, pescado fresco de proximidad, algunos aderezos y una buena guía, podrás recrear la auténtica experiencia del sushi en tu mesa. Sushi es un detallado libro que descubre los fundamentos para elaborar sushi de manera sencilla y deliciosa. Aprende cuáles son los ingredientes y utensilios indispensables, qué pescados y mariscos utilizar, cómo es el corte del pescado y los distintos métodos para cocer el arroz. A continuación, abarca más de 70 recetas que reflejan la riqueza y variedad del sushi tradicional: desde el clásico sashimi, nigiri, maki y temaki, hasta versiones más elaboradas como el onigirazu, el gunkan o los cada vez más populares sushi bowls. Las recetas van desde las más sencillas hasta propuestas originales como el sashimi de fletán con mantequilla dorada al yuzu, cebolla encurtida y huevos, o el maki invertido de bistec con shiitake asado. El libro resulta ideal tanto para quienes se adentran por primera vez en la elaboración del sushi como para aquellos que desean perfeccionar su técnica o explorar una perspectiva más creativa. El recetario se completa con una selección de postres inspirados en la tradición japonesa y un capítulo dedicado al té y al sake, bebidas fundamentales de la gastronomía japonesa. ...



Editorial	COL & COL
Materia	JAPON
Colección	COLANDCOL
EAN	9788419483621
Status	Disponible
Páginas	176
Tamaño	240x180x30 mm.
Peso	520
Precio (Imp. inc.)	20,95€
Fecha de lanzamiento	26/11/2024

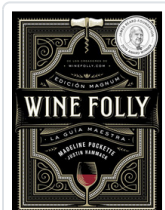
Títulos relacionados



ALITER DULCIA.
PASTELES CON
HISTORIA
PEREZ, ISABEL



RECETAS DE LAS
PELICULAS DEL
STUDIO GHIBLI,
LAS
VO, MINH-TRI



WINE FOLLY. ED.
MAGNUM. GUIA
MAESTRA DEL
VINO
PUCKETTE,
MADELINE/
HAMMACK, JUSTIN



COMER HASTA LA
EXTINCION
SALADINO, DAN