

CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...



AYALA COTS, XAVIER

SINOPSIS

Amantes de compartir buenos momentos alrededor de una mesa: aquí está vuestro libro. Además de ser una introducción a la cultura gastrovínica, estas páginas desvelarán los secretos del maridaje a través de ejemplos que van desde la cotidiana tortilla de patatas hasta un sofisticado pichón con frutos rojos y regaliz, pasando por un impresionante postre de chocolate. Xavier Ayala nos invita a viajar por las viñas de todo el mundo para descubrir los mejores vinos para cada plato. Este sumiller, que defiende el disfrute de la comida y el vino en buena compañía, ha trabajado en las salas de los mejores restaurantes de la mano de restauradores míticos como los hermanos Roca y Nando Jubany. Prólogo de Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca. ...



Editorial	RBA
Materia	VINOS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788491872610
Status	Disponible
Páginas	192
Tamaño	194x240x mm.
Peso	750
Precio (Imp. inc.)	20,00€

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



TAPAS. LA COCINA DEL
TICKETS
ADRIA, ALBERT



CANDY. LOS POSTRES DE
ELBARRI
GIL, DAVID/ADRIA, ALBERT