

TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS



ADRIA, ALBERT

SINOPSIS

El restaurante Tickets, en Barcelona, es «un Bulli de barrio», como lo ha definido su creador, Albert Adrià. Para este prestigioso chef, el tapeo está indudablemente asociado a la fiesta, la sorpresa y la variedad. En Tickets, comer de tapas es más que una forma de alimentarse, es una filosofía de cocina y de vida. Albert Adrià nos invita a probar en nuestras casas esta experiencia gastronómica y cocina para nosotros las tapas emblemáticas de su restaurante. Las aceitunas, el tartar de tomate, las ostras en escabeche, la airbaguette de jamón, la papillote de guisantes a la menta, el canelón de aguacate y buey de mar o el mollete de papada son algunas de las cincuenta y cinco tapas con las que podremos transportar la magia y encanto del Tickets a nuestra cocina. ...



Editorial	RBA
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788490560051
Status	Disponible
Páginas	176
Tamaño	193x269x mm.
Peso	840
Precio (Imp. inc.)	35,00€
Fecha de lanzamiento	10/05/2022

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



CUADERNO PRACTICO DE MARIDAJE. APRENDE A COMBINAR PLATOS...
AYALA COTS, XAVIER



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