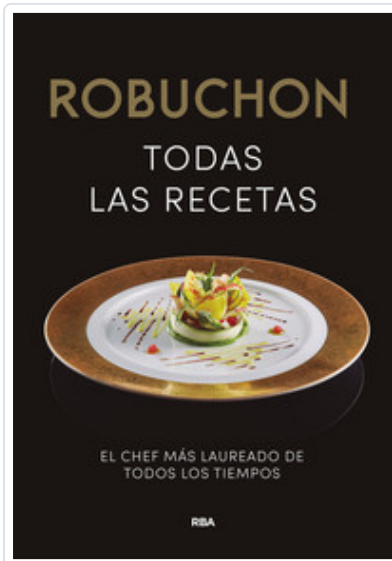


ROBUCHON. TODAS LAS RECETAS. EL CHEF MAS LAUREADO DE TODOS



ROBUCHON, JOEL

SINOPSIS

Una obra gastronómica de referencia para todo el mundo. Por fin reunidas las grandes recetas que llevaron a Joël Robuchon a convertirse en el chef de mayor éxito de la historia. En Robuchon. Todas las recetas se recogen más de 600 recetas, que comprenden desde complejas preparaciones, como la liebre del senador Couteaux o la receta del relleno a la trufa, hasta las más básicas, como el filete a la plancha, el asado de ternera, un potaje de verduras o los mejillones a la marinera. Todas ellas con una explicación detallada que incluye la lista de ingredientes, los métodos de limpieza y de preparación, el recipiente más adecuado, el tiempo justo de cocción y la mejor salsa para acompañar en cada caso. Materiales, técnicas, elaboración de fondos, salsas, sopas y decenas de recetas entre las que se cuentan numerosas obras maestras del arte culinario. ...



Editorial	RBA
Materia	COCINA GENERAL Y RECETAS
Colección	GASTRONOMIA
EAN	9788411323406
Status	Disponible
Páginas	864
Tamaño	155x232x44 mm.
Peso	200
Precio (Imp. inc.)	25,00€
Fecha de lanzamiento	10/10/2023

Títulos relacionados



BATCH COOKING
AA.VV.



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



TAPAS. LA COCINA DEL TICKETS
ADRIA, ALBERT



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