

La guía de fermentación de Noma

Incluye koji, kombuchas, salsas shoyu, misos, vinagres, garum, fermentos lácticos y frutas y hortalizas negras (Foundations of Flavor)

Autor: David; René; Zilber, David

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887355

Páginas: 456

Dimensiones: 21 x 29 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP: 34,00 €

REIMPRESIÓN

En Noma todos los platos incluyen algún elemento fermentado, ya sea un toque ácido de vinagre, un miso sabroso o una impactante uva espina sometida a fermentación ácido láctica. René Redzepi, chef y copropietario de este restaurante nórdico que encabezó la lista de *The World's 50 Best Restaurants* en 2010, 2011, 2012 y 2014, y el también chef David Zilber, director del laboratorio de fermentación de Noma, revelan en esta obra las técnicas con las que podremos elaborar su amplia despensa de fermentados en nuestra propia casa, y nos muestran además cómo utilizar esos ingredientes —y transformar nuestra manera de cocinar— a través de más de 100 recetas originales y 500 fotografías en color. «René Redzepi y el equipo de Noma impregnan la ancestral y universal práctica de la fermentación de una creatividad extraordinaria. *La guía de fermentación de Noma* no solo es accesible para principiantes, sino que también refinará el trabajo de aquellos que ya estamos fascinados por ese vasto mundo». SANDOR KATZ, autor galardonado de El arte de la fermentación y Pura fermentación La guía de fermentación de Noma, escrita por René y su equipo, es la guía definitiva para fermentar alimentos. Ahora todos podemos beneficiarnos de los ...