

Cocina india para occidentales

Anand Singh Negi

Editorial: Océano-Ambar

ISBN: 9788475566627

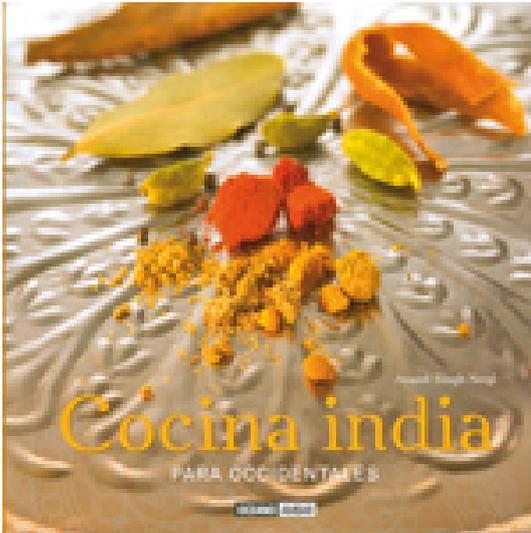
Páginas: 222

Dimensiones: 21,5 x 22 cm

Encuadernación: Tapa dura con sobrecubierta

PVP.: 29,90 €

Colección: Sabores del mundo



SINOPSIS

De la mano del joven chef Anand Singh Negi, aprenderás a preparar deliciosos platos de la cocina tradicional india: arroces, currys, chutneys, chaats, dals, tandooris, masalas, postres... elaborados con un toque atractivo, vibrante y moderno.

Este libro contiene más de 100 recetas explicadas paso a paso.

Y además:

- * Todos los ingredientes de la cocina india y utensilios que necesitas.
- * Secretos y trucos del chef para sorprender a tus invitados.
- * Cómo organizar una velada india: música, decoración, costumbres...
- * Información práctica con glosario de ingredientes y una completa lista de establecimientos y direcciones para encontrarlos a la primera.

ANAND SINGH NEGI (Huderabad, 1975)

Formado en cocina clásica hindú, obtuvo sus primeros éxitos trabajando para el exclusivo grupo de hoteles Taj en la India. Más tarde se trasladó a Londres donde siguió desarrollando su creatividad culinaria.

En 2006 se planteó una nueva y apasionante aventura personal y laboral. Junto a su amigo Sanjay Das Gupta (mánager), la televisiva Asha Miró (relaciones públicas) y Andrea Varga (gerente) crearon el Restaurante Bembì (Consell de Cent, 377. Barcelona).

Allí es donde el joven chef elabora algunos de los deliciosos platos que encontrarás en este libro, todo un referente para los amantes de la cocina tradicional india de calidad.