

Momofuku

La revolucionaria cocina de David Chang
Chang, David; Meehan, Peter

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788415887201

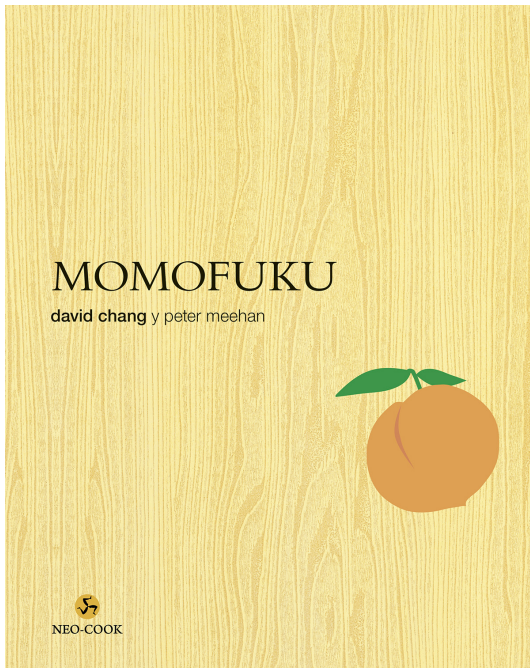
Páginas: 304

Dimensiones: 19,5 x 24,5 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 28,00 €

Coleccion: Neo-Cook



SINOPSIS

Con más de 200,000 copias impresas, este bestseller del New York Times comparte la historia y las recetas que hay detrás del chef y la cocina y que han cambiado el panorama culinario moderno. El famoso chef **David Chang** presenta aquí su revolucionaria cocina y las historias que le dieron forma.

En *Momofuku* («Melocotón de la suerte» en japonés) descubrirás las recetas, historias, anécdotas, pasiones y peculiar personalidad de **David Chang, considerado actualmente uno de los mejores chefs del planeta.**

Los platos más emblemáticos de sus restaurantes de Nueva York, como son el **Ramen Momofuku**, el **Bao de cerdo** o las **Virutas de foie gras**, son fruto de su obsesión por la receta perfecta de ramen y de su devoción por el cerdo, la comida coreana y la técnica de las grandes recetas clásicas.

A partir de ahora conocerás todos los secretos de sus icónicos platos y podrás cocinarlos en casa.

Disfruta del banquete.