

BESTSELLER DEL NEW YORK TIMES

«Este libro tan bello y accesible no solo te enseña a cocinar, sino que captura la esencia de cómo deberías sentirte al hacerlo: rebosante de curiosidad, espontaneidad y alegría. Samin es una de las mejores profesoras que conozco».

ALICE WATERS, propietaria del restaurante Chez Panisse y primera chef en ganar el premio James Beard

## SAL GRASA ÁCIDO CALOR



EL ARTE DE DOMINAR LOS CUATRO ELEMENTOS DE LA BUENA COCINA

DE **SAMIN NOSRAT**  
ILUSTRACIONES DE WENDY MACNAUGHTON  
CON PRÓLOGO DE MICHAEL POLLAN



## Sal, grasa, ácido, calor

El arte de dominar los cuatro elementos de la buena cocina

---

Autor: Macnaughton, Wendy (Ilustraciones);  
Nosrat, Samin; Pollan, Michael (Prólogo)

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788415887270

Páginas: 480

Dimensiones: 20,5 x 25,5 cm

Encuadernación: Cartoné

---

PVP: 36,00 €

---

**¡Ahora una serie de Netflix! Ganador del premio James Beard 2018 al mejor libro cocina general y de múltiples IACP Cookbook Awards**

«Samin Nosrat ha logrado sintetizar en tan solo cuatro palabras una cuestión tan vasta y completa como en qué consiste cocinar. Esas palabras son: "sal, grasa, ácido, calor". Os impresionará».

YOTAM OTTOLENGHI, autor bestseller de New York Times

La innovadora creación culinaria de la **chef Samin** refleja una ambiciosa manera de concebir la cocina. En esta obra, una auténtica **master class** para todo tipo de lectores, la autora revela su sencilla pero revolucionaria filosofía basada en décadas de experiencia, que resume de la siguiente manera: para que todo lo que cocines quede delicioso tienes que hacer buen uso de tan solo cuatro elementos. Y esos elementos son la **SAL**, que realza el sabor; la **GRASA**, que transporta el gusto y genera textura; el **ÁCIDO**, que equilibra el sabor; y el **CALOR**, que finalmente determina la textura del alimento.

Gracias a sus explicaciones sobre los procedimientos y los principios de la buena cocina, este libro enseñará e inspirará a una nueva generación de cocineros a tomar mejores decisiones y a preparar platos deliciosos guiados por su instinto y el conocimiento de estas ...