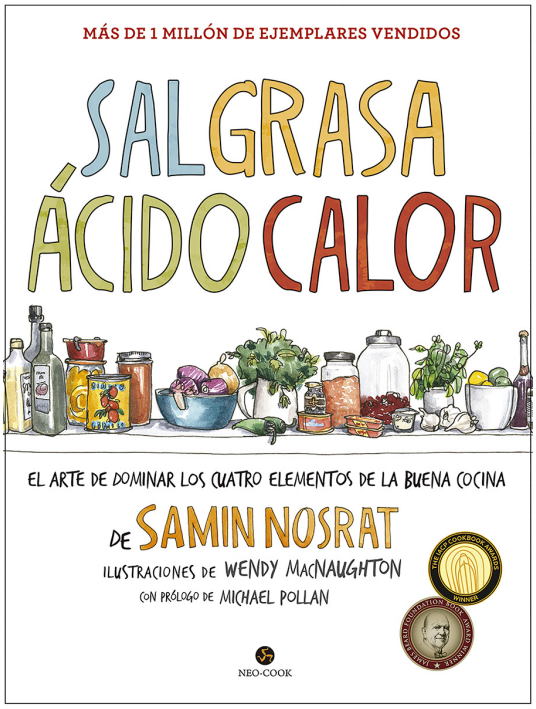

Sal, grasa, ácido, calor

El arte de dominar los cuatro elementos de la buena cocina

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 €
Coleccion: NeoPerson Cook

SINOPSIS

Aprende a cocinar platos deliciosos con cualquier ingrediente, en cualquier lugar y en cualquier momento, incluso sin receta
Ganador del premio James Beard al mejor libro cocina general y de múltiples IACP Cookbook Awards

"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

La innovadora creación culinaria de la chef Samin refleja una ambiciosa manera de concebir la cocina. En esta obra, una auténtica máster class para todo tipo de lectores, la autora revela su sencilla pero revolucionaria flosofía 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 cuatro claves esenciales.

¡Ahora una serie de Netflix!