

**NOVEDAD**



## Cereales para las seis estaciones

La nueva cocina con cereales. Con recetas que incluyen arroz, trigo sarraceno, mijo, avena, quinoa, espelta y más

Joshua; Martha

Editorial: NeoPerson

ISBN: 9788415887959

Páginas: 354

Dimensiones: 20 x 27

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 32,00 €

Colección: NeoPerson Cook

### SINOPSIS

**Mejor libro de cocina del año según Food52, Booklist, Library Journal**

**«Un regalo para los lectores. Para McFadden, el sabor es lo primero».**

**Booklist, los 10 mejores libros de cocina del año**

**Finalista del Premio James Beard**

Joshua McFadden cambió nuestra forma de cocina con vegetales en *Seis estaciones*, y ahora transforma nuestra percepción de los cereales y la forma de cocinar con ellos. Sus recetas son extraordinarias, la información, impecable... y ya verás cuando prepares su pizza.

**Descubre la magia de los cereales más deliciosos**

El primer libro de Joshua McFadden, *Seis estaciones*, transformó nuestra forma de cocinar con verduras. Ahora McFadden nos deleita con *Cereales para las seis estaciones*, que mantiene el mismo enfoque maximalista del sabor y la textura pero aplicado a la cocina con granos. Sus recetas incluyen ensaladas, sopas, pastas, pizzas, panes e incluso postres, con una elaboración intuitiva, sorprendente y deliciosa.

En estas páginas aprenderás a preparar platos innovadores, como pastel de carne con cebada y champiñones, ensalada de trigo sarraceno, lima y hierbas aromáticas, o gachas de mijo con leche de coco y mermelada de mango. Y en las cuatro secciones desplegables del libro descubrirás las posibilidades que ofrecen las variaciones estacionales a la hora de preparar salteados, pizzas, pilafs y mucho más.