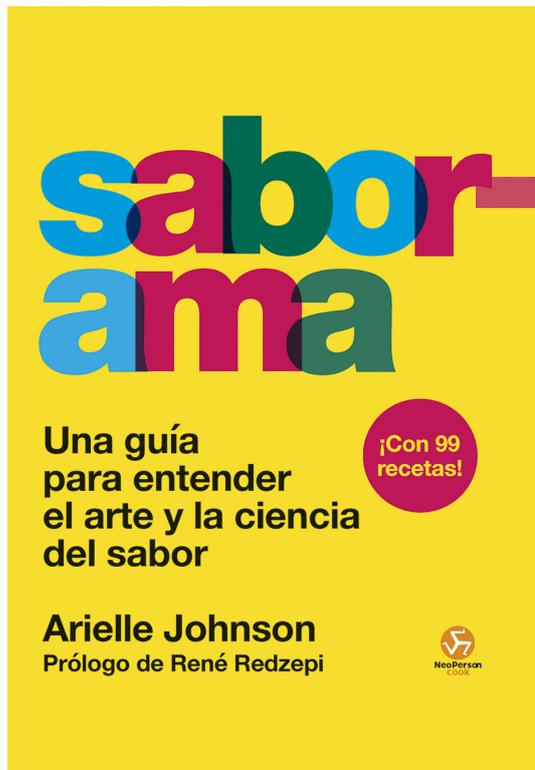


NOVEDAD**Saborama**

Una guía para entender el arte y la ciencia del sabor

Arielle

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788419509239

Páginas: 320

Dimensiones: 22,5 x 29 cm

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 29,00 €

Colección: NeoPerson Cook

SINOPSIS**Prólogo de René Redzepi**

¡Con 99 recetas!

Una guía irreverente, accesible y esencial sobre la ciencia del *sabor* y cómo aplicarla en nuestra propia cocina

El sabor es mucho más que la mera dicotomía entre lo que está rico y lo que no. Es sensación, es química, es emoción, es arte. Por eso no hace falta tener un laboratorio ni una cocina profesional, ni siquiera conocimientos científicos, para sacar provecho de la ciencia del sabor: basta con entender cómo funciona. Ese es el camino más corto para llegar a cocinar con la creatividad, la seguridad y la flexibilidad de un chef de talla mundial.

Esta obra presenta casi un centenar de recetas que incluyen cursos intensivos sobre salsas de hierbas y especias olvidadas, sugerencias para potenciar el umami en el *cacio e pepe* o para fermentar un miso con pipas de calabaza, una fórmula de cuatrocientos años de historia para aliñar ensaladas y muchísimas ideas más.

Con su espíritu de aprendiz insaciable, Arielle Johnson explora el sabor desde todos los ángulos: como científica, como asesora de algunos de los mejores restaurantes del mundo y también como cocinera en su propia casa. Y *Saborama* es la recopilación de todo lo que ha aprendido, el recipiente en el que ha desgranado con gran habilidad la química, las sensaciones y el arte culinario hasta convertirlos en unas pocas leyes y pautas fundamentales, tan eficaces como fáciles de aprender. Todo ello aderezado con las ilustraciones y los