

La guía para crear sabor de Noma

Con recetas y métodos para elaborar salsas, mantequillas, caldos, reducciones, conservas, vinagretas, sales aromatizadas y aceites infundidos

René

Editorial: Neo Person

ISBN: 9788419509642

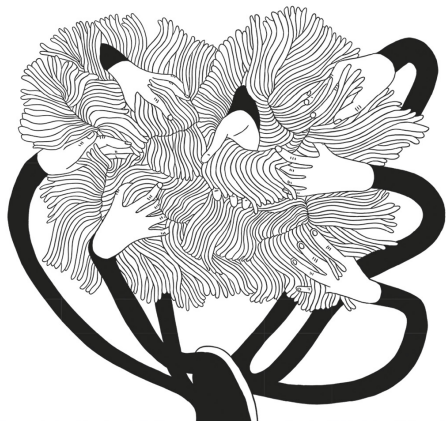
Páginas:

Dimensiones:

Encuadernación: Tapa dura

PVP.: 35,00 €

Colección: NeoPerson Cook



Con recetas y métodos para elaborar salsas, mantequillas, caldos, reducciones, conservas, vinagretas, sales aromatizadas y aceites infundidos

La guía para crear sabor de Noma

René Redzepi y el equipo de la Test Kitchen de Noma

SINOPSIS

El secreto de Noma por fin sale a la luz. Con más de 175 recetas preparadas con los productos de su despensa y más de 500 fotografías, este libro muestra cómo René Redzepi y sus chefs toman ingredientes de temporada y los batan, muelen, secan, ahúman, maceran y reducen para extraer los sabores únicos que conforman el lenguaje sensorial de Noma. Una auténtica revelación. «Con este extraordinario libro, René Redzepi vuelve a ampliar nuestros horizontes y redefine el mundo del sabor con una claridad e inspiración excepcionales».

Ferran Adrià «En *The Noma Guide to Building Flavour*, René expone una filosofía forjada a lo largo de décadas de experimentación y guiada por una serie de ingredientes abundantes y duraderos y unos sabores únicos que permiten que Noma siga siendo fiel a sí mismo incluso mientras se transforma con audacia».

Thomas Keller «Este recetario, profusamente ilustrado con fotografías, de las revolucionarias preparaciones básicas de Noma —¡aceitunas de piña de pino! ¡Sal de hormigas! ¡Aceite de alga kelp tostada! ¡Caramelos y *fudges* salados!— es una inspiración para cocineros curiosos de todo el mundo».

Harold McGee «Pocos restaurantes han influido tanto en nuestra manera de entender la comida en la actualidad como Noma. En este libro, René no solo expone los fundamentos de su cocina, sino también la mentalidad que la sustenta: la paciencia, la precisión y el deseo de trascender los límites establecidos. *The Noma Guide to Building Flavour* es un regalo para cualquier cocinero que quiera ampliar sus propios límites creando un nuevo tipo de despensa».

Yotam Ottolenghi «No creo que seamos conscientes de la suerte que tenemos al contar con un libro como este. En una época en la que el conocimiento gastronómico es más accesible y menos concluyente que nunca, esta obra es un regalo. Tanto si eres cocinero aficionado como profesional, estas páginas son una mina de conocimiento».

David Chang «Lo que René Redzepi y la Test Kitchen de Noma han creado es un ejemplo del