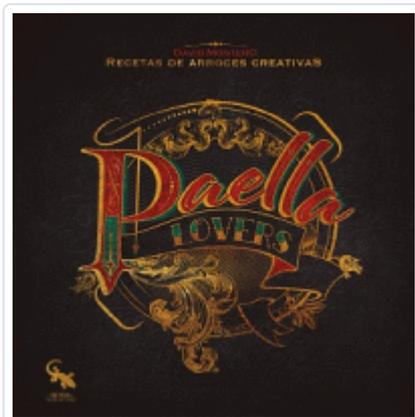


PAELLA LOVERS



MONTERO, DAVID

SINOPSIS

½Paella Lovers+, de David Montero, también conocido como RicePaella, maestro arrocero y representante de la cultura de la paella valenciana alrededor del mundo, hace un alto en el camino y nos trae, en forma de libro, una gran parte de su conocimiento, pero sobre todo, grandes cantidades de su ilusión y pasión en los fogones. En este libro podemos aprender los diferentes tipos de arroz y los materiales básicos para cocinar el arroz en paella. Después de leer este libro sabremos cómo diferenciar los mejores materiales a la hora de hacer una paella y el complicado arte de la cocina con llama. Descubriremos cómo escoger el mejor tipo de arroz según la receta y a calcular sus tiempos (secreto de maestro arrocero). Pero lo más fascinante es que RicePaella nos trae las recetas que le han hecho ser más conocido, divididas por épocas y estaciones para que podamos hacer algo de lo que él es un gran apasionado: utilizar el producto de temporada. Junto con cada receta nos cuenta un pedacito de experiencia personal y sobre todo, sus ½tips+ de chef para que nuestro resultado sea como el de un maestro arrocero de verdad. +Estáis preparados para aprender los arroces tradicionales y los más originales? +Tenéis ganas de ser de verdad maestros arroceros? Galardonado con el primer premio a la mejor paella de la Comunidad Valenciana en la 58ª Edición del Campeonato del Mundo de paellas de Sueca. ...



Editorial	SARGANTANA
Materia	GASTRONOMIA Y COCINA
Colección	SIN COLECCION
EAN	9788416900848
Status	Disponible
Páginas	282
Tamaño	220xx12 mm.
Peso	935
Precio (Imp. inc.)	18,90€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	15/10/2021

Títulos relacionados



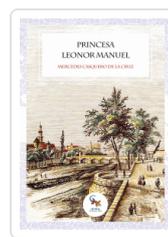
COCINA CASTELLANO MANCHEGA 101 RECETAS
PON, PEDRO



IVAN EN LA CIUDAD 5: EL MANUSCRITO DE HANA
BELEN MONREAL JIMENEZ



CABALGANDO SOBRE UN CABALLO DE CARTON DE LOS SANTOS, MIGUEL



PRINCESA LEONOR MANUEL CASQUERO DE LA CRUZ, MERCEDES