PAELLA LOVERS



MONTERO, DAVID

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

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. ...

Títulos relacionados



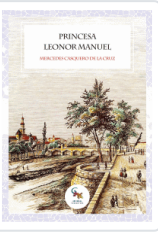
COCINA CASTELLANO MANCHEGA 101 RECETAS
PON, PEDRO



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