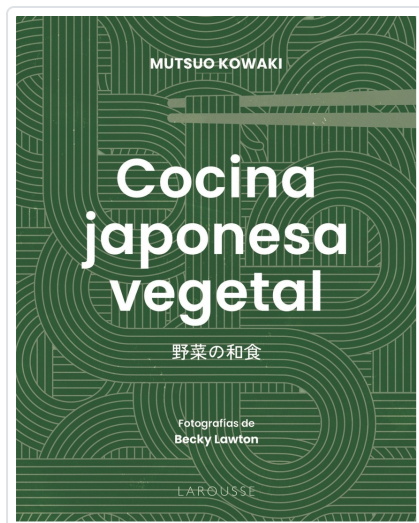


COCINA JAPONESA VEGETAL



Kowaki, Mutsuo

SINOPSIS

La cocina japonesa es ligera, sana y saludable, y a menudo se la ha asociado a la longevidad. En Cocina japonesa vegetal, Mutsuo Kowaki, cocinero experto en la gastronomía japonesa y buen conocedor de la mediterránea, nos muestra los secretos de una cocina que también se puede preparar con una base exclusivamente vegetal, en un intento de mostrar otras maneras de cocinar y comer verduras implementando las tradiciones japonesas. Esta propuesta incluye las principales técnicas y preparaciones de base empleadas en la cocina japonesa, con el objetivo de disfrutar al máximo de sabores y texturas, además de un conjunto de recetas elaboradas exclusivamente con vegetales que están inspiradas en la shojin ryori, la cocina budista, y que incluyen desde las más tradicionales a las más novedosas. Se clasifican en función de los distintos tipos de platos que incluye un menú japonés: entrantes, encurtidos, fideos, arroces, sopas, cremas, tempura, sushi, postres... Y, aunque en el libro no faltan clásicos, Kowaki ofrece opciones para salir de lo común, ya que la cocina japonesa es muy amplia y rica en cuanto a variedad y se puede potenciar mucho más con productos locales. Entre otras recetas, el lector encontrará yakiudon de setas shiitake; donburi de berenjenas y renkon; ramen vegetal; hot pot con base de sake kasu; kakiage de verduras; harumaki de alcachofa frito; calçots con salsa de almendras y miso; buñuelos de tofu y otras recetas con este ingrediente; nigiri, temaki y futomaki de verduras; recetas con algas; dashi y sopas miso, y mucho más. El libro está pensado para que las personas que aman las verduras, las que se preocupan por su salud y los vegetarianos puedan preparar deliciosos platos y aprender de las bondades y maravillas de la comida japonesa....



Editorial	LAROUSSE
Materia	[WBTP] COCINA O COMIDA POR INGREDIENTES: PASTA Y FIDEOS («NOODLES»)
EAN	9791387520670
Status	Disponible
Páginas	192
Tamaño	245x195x18 mm.
Peso	786
Precio (Imp. inc.)	25,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	02/10/2025