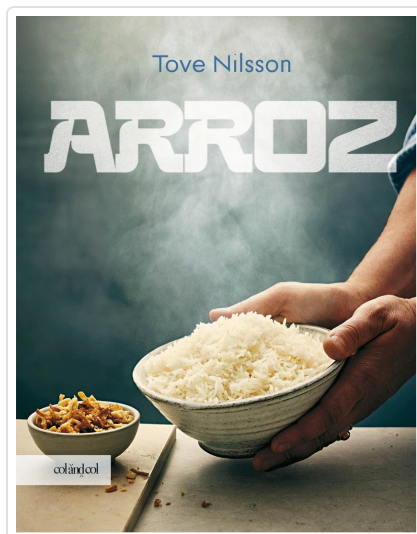


ARROZ



Tove Nilsson

SINOPSIS

Arroz frito, sushi, tahdig, onigiri, jollof, biryani, nasi goreng, mejadra, paella, risotto o jambalaya. En muchas culturas, el arroz deja de ser un simple acompañamiento para convertirse en el auténtico protagonista del plato. Según la variedad y la técnica empleada, puede quedar meloso, ligero, crujiente, pegajoso o suelto, y desplegar sabores y aromas tostados, especiados o delicadamente perfumados. A ello se suma su extraordinaria capacidad para absorber e integrar los matices de caldos, especias y otros ingredientes. De Asia al Mediterráneo y mucho más allá, el arroz forma parte de innumerables tradiciones culinarias, cada una con sus propias variedades y formas de elaboración. Este libro te invita a dar la vuelta al mundo a través de este ingrediente y a descubrir su riqueza, origen, cultivo e historia. A lo largo de más de 90 recetas en las que ocupa un lugar central, conocerás las técnicas capaces de transformar un alimento cotidiano y lograr texturas, aromas y sabores que quizá nunca habrías imaginado. Aquí, sin arroz, no hay plato....

Editorial	COLANDCOL
Materia	<Genérica>
EAN	9788419483898
Status	Disponible
Páginas	256
Tamaño	260x200x30 mm.
Peso	1000
Precio (Imp. inc.)	28,95€
Idioma	Español
Fecha de lanzamiento	28/10/2026