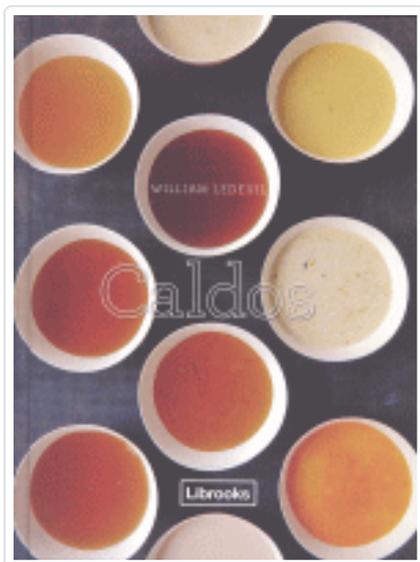


CALDOS



LEDEUIL, WILLIAM

SINOPSIS

Ya sean originarios de nuestra tierra o inspirados en la cocina asiática, los caldos son la base de muchas recetas tradicionales y gastronómicas. El chef William Ledeuil, que ha hecho de estas elaboraciones ligeras y sabrosas uno de sus buques insignia, nos presenta sus ingredientes fetiche y nos desvela los secretos de los caldos básicos y esenciales (de ave, verduras, crustáceos, caldos claros, tom kha kai...), con los que juega para proponernos alrededor de sesenta recetas. Caldo de cocido, buey laqueado y papaya; Salmón confitado con alioli de jengibre y caldo de bullabesa; Caldo pho de gambas; Infusión de cítricos y hierba limón... Cuencos humeantes de perfumes embriagadores que nos descubren una cocina libre, ensalzada por las fotografías de Louis Laurent Grandadam. ...



Editorial	LIBROOKS BARCELONA (UDL)
Materia	COCINA-GASTRONOMIA- REPOSTERIA
Colección	COOKING
EAN	9788494509537
Status	Disponible
Páginas	224
Tamaño	19x26x1 mm.
Peso	1040
Precio (Imp. inc.)	35,00€
Fecha de lanzamiento	17/10/2016

Títulos relacionados



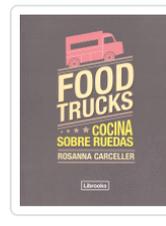
LIQUID
EXPERIENCE
COCTELERIA
EVOLUTIVA (T)
CABALLERO, JAVIER



CELLER DE CAN
ROCA
AA.VV.



MACARON
HERME, PIERRE



FOOD TRUCKS
COCINA SOBRE
RUEDAS
CARCELLER,
ROSANNA