

Asado. Parrillada argentina



Abella, Florencia

SINOPSIS

Descubre el auténtico arte del asado argentino de la mano de la chef Florencia Abella en su libro *Asado: Parrillada Argentina* con técnicas, cortes de carne y más de 60 recetas para convertirte en un maestro parrillero. *Asado: parrillada argentina* invita al lector a conectar con el corazón del país del tango, la Patagonia y el dulce de leche a través de uno de sus emblemas, el asado. De sus páginas emana el humo, las brasas y el espectacular aroma de la carne, pero sobre todo se revelan los secretos para dominar la técnica, conocer los cortes adecuados y poner en práctica un recetario con más de 60 elaboraciones. Eso sí, sin dejar a un lado la esencia de un buen asado: encender el fuego rodeados de familia y amigos. La chef Florencia Abella, jefa de cocina del restaurante Ekstedt (Estocolmo), galardonado con una estrella Michelin, capitanea este recorrido en el que da a conocer los orígenes del asado y su relevancia en la cultura argentina. Este viaje gastronómico hace parada en distintos capítulos que abordan desde los requisitos de una parrilla argentina hasta la diferencia entre el asado a leña y el asado con carbón. Antes de dar a paso al recetario, se centra en los cortes de la carne, sus características, cómo cocinarlos y el sabor en boca. Para los lectores que quieran convertirse en auténticos maestros de las brasas y devotos del fuego, desvela también algunos consejos para que el resultado sea redondo: los grados de cocción, cómo salar la carne, a qué altura colocar la rejilla sobre el asado y el reposo de la carne, entre otros muchos. La autora, oriunda de Buenos Aires, se adentra en la tradición y revive sus raíces en cada sección. Predominan las recetas de carne, desde vacuno hasta pollo o cordero, así como los embutidos —chorizo, morcilla, salchichas— o técnicas para cocinar las asaduras. En el ADN argentino se encuentran, sin duda, las empanadas; el libro dedica un apartado especial a esta elaboración, ahondando en la preparación de la masa y en los distintos tipos de rellenos. Tampoco faltan recetas de aperitivos como la ...



Editorial	COL AND COL
Materia	ESTILOS DE VIDA- AFICIONES-OCIO
Colección	COMERSE EL MUNDO
EAN	9788419483300
Encuadernación	Tapa blanda
Páginas	184
Tamaño	240x190x10 mm.
Peso	750
Precio (Imp. inc.)	20,95€
Fecha de publicación	07/06/2023

Títulos relacionados



Huevos
Nilsson, Tove



Hummus
Malin y Nimrod Regev



Ramen. Fideos y otras recetas japonesas
Tove Nilsson