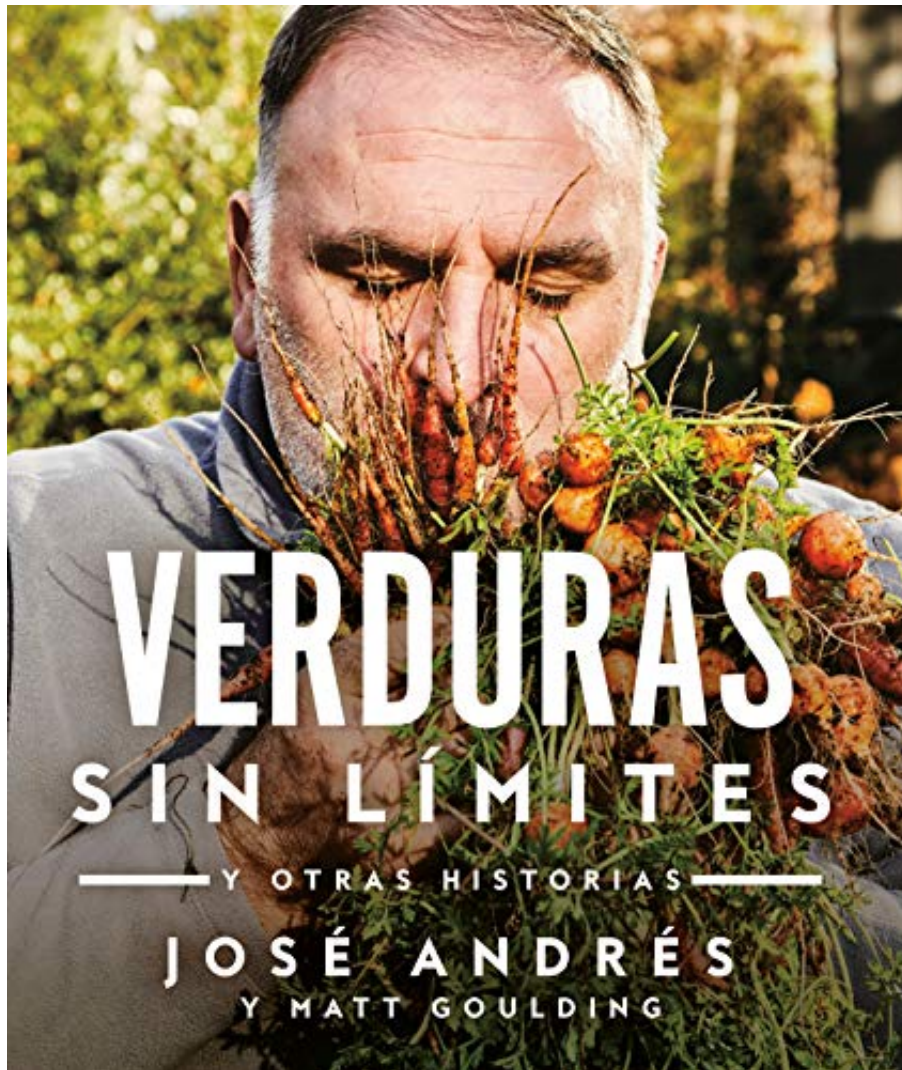


Verduras sin límites (Spanish Edition)

by

José Andrés



DOWNLOAD E-BOOK

Synopsis

José Andrés se ha propuesto cambiar la forma en que vemos las verduras. Conocido por su energía inagotable y su desbordada imaginación, el chef español vuelve sus treinta años de cocinar y comer por todo el mundo en *Verduras sin límites*, una sorprendente, apasionada y deliciosa carta de amor al reino vegetal. El objetivo de este libro es mostrarnos cómo podemos comer más verduras de las formas más diversas y satisfactorias posibles. En *Verduras sin límites* encontraremos las recetas, los trucos y los consejos que se esconden tras los platos que han hecho de José Andrés uno de los chefs más importantes del mundo: los intensos gazpachos y las sangrías; la imponente hamburguesa de tomate corazón de buey; las creaciones mexicanas, de Oriente Medio y modernas que alimentan sus galardonados restaurantes. Y también tendremos a nuestro alcance ideas atrevidas y explosiones de genialidad que nos ayudarán a ver con otros ojos todo el potencial de mundo vegetal.

Sort review

Book DescriptionUn extraordinario libro de recetas de cocina verde de la mano del chef José Andrés. --This text refers to an alternate kindle_edition edition.
About the AuthorJosé Andrés es un innovador culinario de prestigio internacional al que se atribuye el mérito de haber logrado introducir el concepto de «tapa» en Estados Unidos. Discípulo aventajado de Ferran Adrià, es dueño de siete restaurantes en Washington: Jaleo, Jaleo Bethesda, Café Atlántico, Minibar (un restaurante de seis plazas dentro del Café Atlántico, que atrae la atención internacional con su innovador menú de degustación), Oyamel, The Bazaar y Zaytinya, nombrado «Mejor Restaurante y Mejor Chef del Atlántico Medio» por la James Beard Foundation y considerado uno de los mejores restaurantes nuevos de todo el mundo por la revista Condé Nast Traveler. Además, José Andrés ha sido reconocido como «Mejor Chef del país» por la revista culinaria Bon Appétit, y publicaciones como Gourmet, Saveur, Food & Wine, Wine Spectator, el Washington Post, el New York Times y USA Today, entre otras, le han dedicado extensos reportajes. Ha puesto en marcha ThinkFoodTank, una institución dedicada a la investigación y el desarrollo de ideas culinarias con vistas a su aplicación práctica en la cocina. José Andrés viaja por todo el mundo como chef invitado y como profesor y toma parte en eventos destinados a la recaudación de fondos con fines benéficos. Acaba de inaugurar en Beverly Hills su primer hotel diseñado por Philippe Starck y ha sido nominado de nuevo como Mejor cocinero del año en Estados Unidos. --This text refers to an alternate kindle_edition edition.

[Download to continue reading...](#)

What people say about this book

Pilar, "recetas y otras cosas. Del volumen del libro, un tercio de él serían recetas, el resto son opiniones y experiencias personales de José Andrés sobre la cocina y su vida en Estados Unidos, personas que conocido dentro del mundo del cultivo de vegetales en Estados Unidos. Aún así lo recomiendo, creo que tiene un buen equilibrio entre calidad/precio, hay bastantes recetas novedosas e interesantes todas con vegetales, la impresión y composición del libro es también de gran calidad."

Javier, "Gran libro, gran cocinero y comunicador. Tengo mas de 1.000 libros, y este es uno de los que mas me a sorprendido y contentado de los últimos meses. No conocía al Chef Andres, pero después de leer su libro, lo seguiré atentamente. Tapa dura. Buena edición. Llego en perfecto estado."

Juanma, "Muy bueno. Te da una idea de porqué es tan influyente el protagonista en EEUU. Muy entretenidas las andanzas de Jose Andres. Durante la lectura te dan ganas de plantar tu huerto, salir corriendo al mercado o meterte en la cocina, recomendable."

Lucia, "Más que un recetario. Lo compré en e-book pero ahora me lo han regalado en papel. El contenido me ha gustado mucho; es mucho más que un simple recetario. Contiene muchos datos interesantes sobre el cultivo y el consumo de vegetales en el mundo (sobre todo en EE. UU y España), y cada sección narra el proceso de creación del libro. En cuanto a la edición en papel, me parece preciosa; los contenidos se exponen de forma muy dinámica y gráfica. Disfruté leyéndolo y estoy disfrutando mucho de sus recetas."

[DMCA](#)