

GASTRONOMÍA Y VIAJES

CLUB
DE

GOURMETS

43

AÑOS

GOURMETS.NET

CANARIAS 4,15 €

4 €

OCTUBRE 2019

Nº 522



GG Grupo
Gourmets

Gamba roja / La reina mediterránea 34
Restaurante Retiro da Costiña / Cocina en progresión 12
Copenhague gastronómica / La ciudad reinventada 40
Viaje Transcantábrico / Lujo sobre raíles 18



1080 Sin Sin
Inés Ortega y
Marina Rivas
Alianza editorial
390 páginas
16 €
alianzaeditorial.es

Con el número clave, las 1080 recetas de Simón Ortega, titulan las autoras, su hija Inés y Marina Rivas –nuera de esta última– este interesante libro de recetas –en total son 321 propuestas– para cocinar sin huevo, sin gluten y sin lactosa. Es un auténtico festival de platos en los que se han sustituido estos tres elementos para que las personas con intolerancia puedan disfrutar de una cocina sabrosa y variada.



El engaño de la gastronomía española
José Berasaluce
Trea
130 págs.
17,10 €
trea.es

Subtitulado “perversiones, mentiras y capital cultural”, su autor, el historiador gaditano y colaborador en diferentes medios escritos y audiovisuales sobre temática gastronómico-enológica, repasa con mucho criterio –y ciertas dosis de humor que se agradece– esa burbuja que parece acoger, con el pretexto de la gastronomía, las ideas y actitudes más peregrinas sobre algo tan importante como son las cosas del comer y su evolución.



Mi primer libro de cocina coreana
Caroline Hwang
Lunweg
256 págs.
23 €
lunweg.com

Kimchis, banchan, sikhye, makis, wang mandu... Los nombres aún resultan complicados para los occidentales, que en cambio han aprendido a disfrutar con los platos tradicionales de la cocina coreana. Con la recomendación de proveerse de ingredientes frescos, aliños líquidos y las provisiones de despensa, se abre el capítulo de recetas cuya ejecución no parece revestir demasiada dificultad.



Cocina madre. Recetas sencillas y tradicionales para cocinar en casa
Joan Roca
Planeta Gastro
221 págs.
23 €
planetadelibros.com

Describe Joan Roca, el mayor de los hermanos y autor del libro, el encuentro entre el chef tokiota Hiroyoshi Ishida (restaurante Mibu) y Montserrat Fontané y cómo, sin hablar ninguno de los dos el idioma del otro, mantuvieron una “larga conversación” a pie de fogón, mostrando el uno al otro los secretos de una salsa o la esencia de un fumet. Para Ishida, la cocina del Celler de Can Roca no podría existir sin el sustrato de esas elaboraciones caseras con las que Montse sigue dando de comer a toda su familia. Joan guarda fidelidad a esa manera de hacer, abre el libro con los fundamentos básicos de la cocina tradicional catalana –caldos, sofritos y picadas– para abordar, en los distintos capítulos, una sucesión de recetas “de diario”, (en total 216) cuya razón de ser es la temporalidad.