

El rincón de lectura

PÁSANOS TUS LIBROS FAVORITOS A sabercocinar@rba.es

ESTA NAVIDAD, AMPLÍA TU BIBLIOTECA

LIBROS QUE PUEDES PEDIR O REGALAR

Si eres cocinillas y te apetece hacer cosas nuevas, ficha alguno de estos libros y manda un e-mail al rey Baltasar. Seguro que este año no te va a fallar.



CÓMETE ASIA EN UN BOL

Cinco Tintas-29,95 €

"Bowls & Broths" te permite disfrutar de sopa y caldo aromáticos, con arroz, noodles, dumplings, etc.



PARAAMANTES DEL PUCHERO

Libros Cúpula-22,90 €

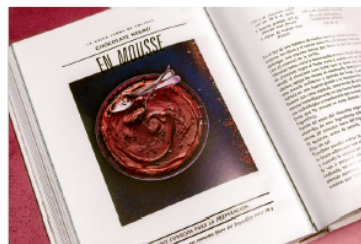
Cocido, potaje, ollas, caldereta... son algunos de los platos entrañables reunidos por Pepe Barrena.



COREA DE MODA

Grijalbo-23,65 €

Su música, su cosmética... y ahora su cocina están de moda. En "Cocina Coreana" encontrarás mucho más que kimchi o alitas crujientes.



LAS MEJORES RECETAS DE JULIE

ALIANZA EDITORIAL • 22,90 €

Con Julie Andrieu hemos recuperado recetas olvidadas y otras icónicas de Francia. Y su último libro, "Las recetas de Julie", 150 platos para el día a día, nos ha servido para conocer mejor sus gustos y habilidades. Ella misma nos ha invitado a probar la pastela de gambas, calabacín, mango y lima; el abadejo de mar y montaña, con chorizo, y "la mejor de todas las mousses de chocolate".

También se ha declarado fan del ajoblanco, los gazpachos, las migas o la tortilla; y el cocido, aunque muy sabroso, confesó que era muy contundente para ella. Nos dice que en Francia se aprecia cada vez más el pimentón español y nos animó a utilizar nuevos toques en recetas tradicionales como, por ejemplo, aromatizar el arroz con leche con haba tonka, una semilla avainillada, que se usa rallada, como si fuera la nuez moscada.



COCINARICA EN 15 MIN

Espasa-19,90 €

El famoso chef Bosquet nos ofrece la fórmula para comer bien en tiempo récord cada día.



COMO EN LA MEJOR CEBICHERÍA PERUANA

Larousse-28,45 €

En "Yakumanka" encontrarás las claves de uno de los chefs más universales de Perú, Gastón Acurio.



SIN MIEDO AL PESCADO

Planeta Gastro-31,50 €

Josh Niland, conocido como el carnicero del pescado, nos enseña a dominarlo en su libro "Cocina un pescado".

LIBROS PARA CUIDARSE



EL LIBRO MÁS VERDE DEL MUNDO

Planeta Gastro-29,95 €

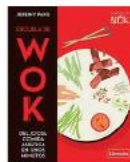
En "Verdupedia", Rodrigo de la Calle, el cocinero verde, nos invita a divertirnos con las verduras.



GUISOS EN LA OLLA LENTA

Larousse-19,95 €

En "Manchamanteles" encontrarás sopas, potajes y guisos suculentos hechos en la crockpot.



ASIA EN EL PLATO

Librooks-23,75 €

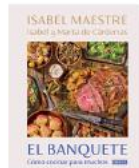
El chef Jeremy Pang nos descubre en "Wok" cómo sacar el máximo partido a este método de cocción.



QUE NO TE DÉ PEREZA COCINAR

Península-22,90 €

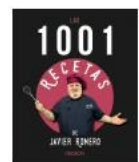
"Cocina o barbarie" denuncia el rechazo a lo gastronómico y que lleva a comer fatal por no cocinar.



GRANDES BANQUETES

Debate-26,50 €

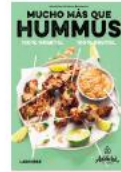
Isabel Maestre en "El banquete" nos desvela su saber hacer para preparar eventos memorables.



PARA COCINEROS FELICES

Oberon-25,95 €

"Las 1001 recetas" de Javier Romero son indispensables para aprender a cocinar sin complicarse.



100% VEGETALES

Larousse-21,95 €

Con "Mucho más que hummus" harás las recetas fáciles y desenfadadas de Addictedtohumus.es.



PARA AMANTES DEL BUEN CAFÉ

Lunewerg-19,95 €

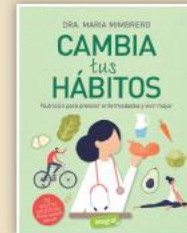
En "El arte del café" se encuentran métodos de preparación y consejos de compra y degustación.



VIVA MÉXICO PERO SIN CARNE

Phaidon-47,45 €

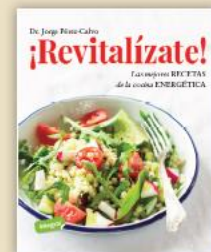
"México gastronomía vegetariana" nos acerca a las auténticas delicias regionales del país.



Nútrete bien, vivirás mejor

INTEGRAL/RBA • 22 €

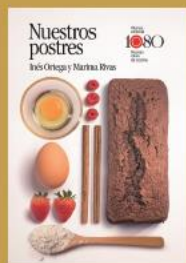
La cardióloga M^a Mimbriero, que conoce las consecuencias de no cuidarse, promueve a tope la salud: en Instagram, en pódcast y, ahora, en "Cambia tus hábitos". Ella dice que un pilar esencial es la alimentación, vegetariana y apetitosa.



Lléname de energía

INTEGRAL/RBA • 22 €

Jorge Pérez-Calvo, médico especialista en dietoterapia, nos enseña en "¡Revitalízate!" que cada alimento ingerido posee una energía y propiedades que, bien combinadas, pueden restaurar la salud física, el ánimo y, también, el intelecto.



1.080, ahora en dulce

ALIANZA EDITORIAL • 18,50 €

Inés Ortega y Marina Rivas (suegra y nuera) presentan una nueva entrega de 1080 Nuevas ideas de cocina, esta vez de dulces. En "Nuestros postres" hay recetas que

resisten el paso del tiempo y las modas, algunas son de la madre de Inés, Simone Ortega. Por su parte Marina, que es Grand Diplôme de Le Cordon Bleu, aporta repostería saludable y deliciosa.