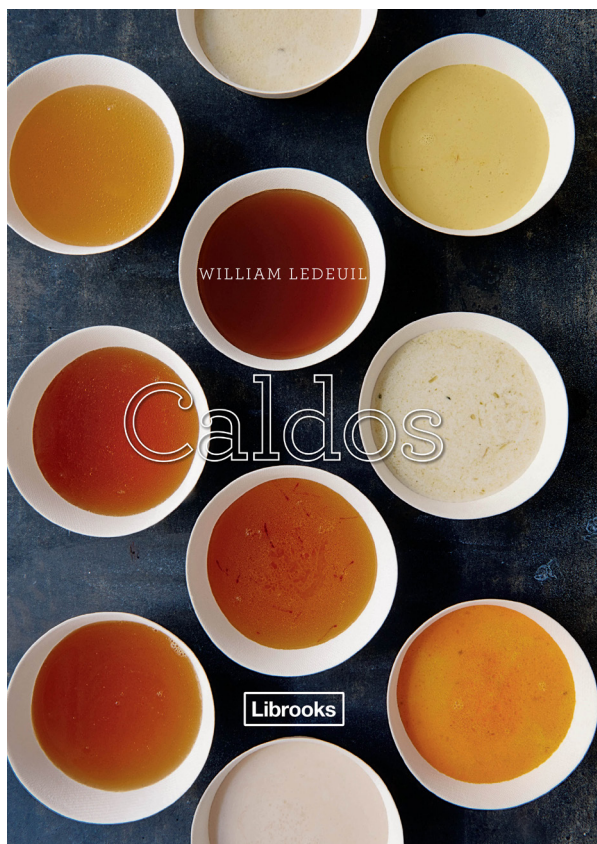


CALDOS

William Ledeuil



Autor: William Ledeuil

Páginas: 224

Formato: 26,2 x 19,7 cm

Encuadernación: Tapa dura

Idioma: castellano

Referencia: L36

ISBN: 978-84-945095-3-7

PVP: 35 € (33,65 € sin IVA)

Fecha de publicación: octubre 2016

Colección:

Cooking

Librooks

El libro de cabecera para preparar los mejores caldos, tanto en casa como en cocinas profesionales.

LA OBRA

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.

William Ledeuil

Cuando era un niño, los padres de William Ledeuil, carniceros, le enseñaron a apreciar el trabajo bien hecho; durante esos años tempranos también desarrolló el gusto por la libertad, por lo que se dedicó a descubrir el campo de la región de Berry y a explorar sus tesoros. Estuvo a punto de convertirse en contable, pero su pasión por la cocina fue más fuerte. Estudió en la famosa escuela de cocina Ferrandi, y después pasó un duro aprendizaje con Guy Savoy, antes de establecerse por su cuenta en 2001. Tras su primer viaje a Bangkok volvió con una multitud de sabores e ideas. El chef pionero había encontrado su camino; el reconocimiento vendría después. Recibió su primera estrella Michelin en 2008, y en 2010 fue nombrado Mejor chef del año por Gault et Millau y Fooding d'Honneur. Pese a su éxito, mantiene su modestia para que la historia continúe: la historia de un chef con la cabeza en las nubes y los pies firmemente plantados en la tierra.

Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

www.librooks.es