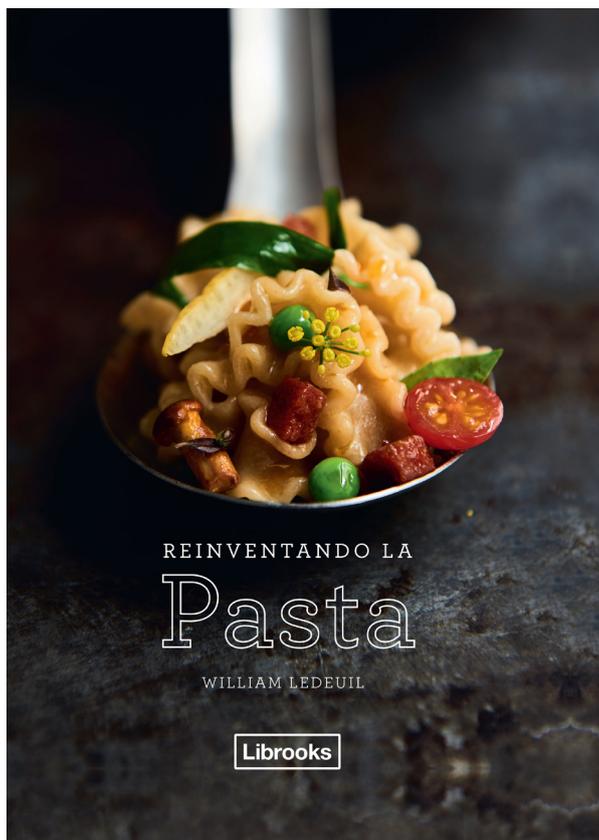


REINVENTANDO LA PASTA

William Ledeuil



Autor: William Ledeuil

Páginas: 224

Formato: 26,2 x 19,7 cm

Encuadernación: Tapa dura

Idioma: castellano

Referencia: L 70

ISBN: 978-84-947318-2-2

PVP: 35 € (33,65 € sin IVA)

Fecha de publicación: marzo 2018

Colección:

Cooking

Librooks

El chef Ledeuil fusiona la cocina asiática y europea en más de ochenta recetas de pasta modernas y sorprendentes.

LA OBRA

Pappardelle, dischi volanti, fideos soba... La pasta se transforma al antojo de las palabras y, según el plato, envuelve unas vieiras, acoge unos berberechos en sus huecos o bien oculta algas nori en sus pliegues. William Ledeuil explora la riqueza de uno de sus alimentos estrella a través de todos los matices que nos ofrecen las harinas, de la de trigo a la de sarraceno. Presenta las distintas familias de pasta, además de los ingredientes y preparaciones básicas (hierbas, quesos, salsas...) que realzan y dan lugar a infinitas combinaciones. Así, imagina más de 80 recetas exquisitas de sabores marinos (*Linguine*, sepia asada y jugo de bullabesa tailandesa), cárnicos (*Ramen* con cerdo caramelizado), bucólicos (*Lumache*, tomates confitados, patatas enanas y habas) o franco-asiáticos (*Sopa pho* de pollo y foie gras). El chef estrellado despliega su ingeniosa cocina para reinventar la pasta y explotar todas sus posibilidades bajo la generosa mirada del fotógrafo 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. William Ledeuil es autor de *Caldos*, publicado en 2016 por Librooks.

Librooks

LIBROOKS BARCELONA S.L.L.

Riego 13 - 08014 Barcelona

T +34 930 110 110

www.librooks.es