

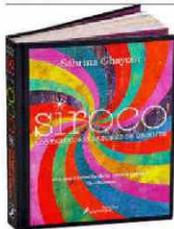


# COMER

## SOPA DE LETRAS EN LA ARENA

MANUALES EXÓTICOS Y VINÍCOLAS, ENSAYOS, RECETARIOS DE ICONOS DE LA ALTA COCINA O DE HOLLYWOOD... ÉSTAS SON NUESTRAS LECTURAS GASTRONÓMICAS PARA ESTE VERANO

### VIENTOS EXÓTICOS



**SIROCO** (SABRINA GHAYOUR. ED. SALAMANDRA. 25 €). La magia y fuerza de las especias, de las hierbas aromáticas y de los cítricos. Ése es, en esencia, el contenido de esta obra de la chef británica de origen iraní y autora del *best seller* culinario *Persiana*, Sabrina Ghayour. En el nuevo manual fusiona la cultura occidental con Oriente Medio, y el resultado son más de un centenar de recetas sencillas (para el día a día) y otras que requieren mayor elaboración (para ocasiones especiales), pero todas repletas de sabores complejos y mucho *rock n' roll*.

### ODA A LA CASQUERÍA

**CANAILLE** (MIQUEL BROSSA. ED. PLANETA GASTRO. 25,60 €). Tripas, crestas, menudillos... Tradicionalmente han estado ligados a la cocina menos *elevada*. Sin embargo, en los últimos tiempos estos alimentos viven un renacer culinario. El gastrónomo Miquel Brossa disecciona en este libro qué es la casquería —«cocina canalla», la llama— y desvela sus secretos, arropado por más de una veintena de recetas de reconocidos chefs (*Lièvre à la royale*, de los hermanos Torres; tarta de corazones de cerdo con polvo helado de foie-gras, de Francis Paniego...).



### ¡PASO AL REY DE LOS CEREALES!

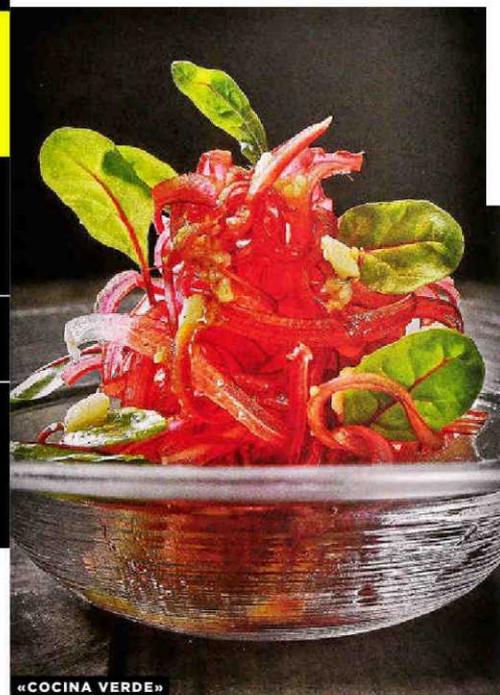
**EL LIBRO DE LA PAELLA Y DE LOS ARROCES** (LOURDES MARCH. ED. ALIANZA. 15 €). Bordenar un plato elaborado con el cereal más consumido en el mundo no tan fácil como parece. Lourdes March, experta y autora de numerosas obras histórico-gastronómicas, recoge en esta nueva edición, revisada y actualizada, las claves para hacer un buen arroz: conocer bien el producto, tipos, características, preparaciones, las proporciones adecuadas el entre agua y la gramínea... Y, claro está, recetas, desde la que da nombre al libro hasta cremas y ensaladas, pasando por guisos con caza, aves, pescados o postres.



### EL LADO HUMANO DEL VINO



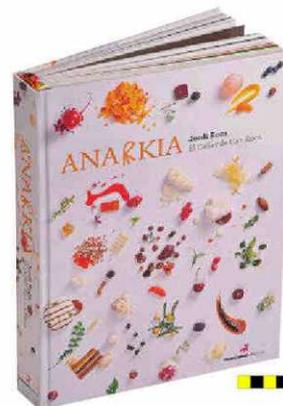
**LOS NUEVOS VIÑADORES** (LUIS GUTIÉRREZ. ED. PLANETA GASTRO. 32,95 €). Resultado del viaje de dos años que emprendieron el experto Luis Gutiérrez (colaborador de Wine Advocate de Robert Parker, quien prologa el libro) y su amigo y fotógrafo Estanis Núñez, en este ensayo no se habla de taninos, añadas o notas de catas. El hilo conductor son las historias de 14 viticultores que representan el presente y el futuro de este sector en nuestro país, unidos por la pasión por el campo, el viñedo, la tradiciones, la gastronomía... y por elaborar vinos que reflejen el paisaje, el lugar de dónde proceden y las tradiciones de su zona de origen.



«COCINA VERDE»

### LA CARA MÁS «DULCE» DE LOS ROCA

**ANARKIA** (JORDI ROCA. ED. MONTAGUT. 95 €). Si es de los que va a la playa pertrechado de un carrito, ésta es su lectura canicular. Jordi Roca, uno de los más grandes pasteleros de todos los tiempos, publica este apabullante libro en el que aborda la cocina dulce de *El Cellar de Can Roca* (Gerona). Una *biblia* en gran formato de la más alta repostería, con más de 550 páginas, cuyas deslumbrantes recetas (115 creaciones y 478 elaboraciones) y exhaustivos pasos a seguir (de 102 procesos) se ilustran con espectaculares imágenes (2.050 fotografías). He aquí la obra maestra del pequeño de los Roca, atrevido, minucioso y en clave dulce, cuyo título se inspira en un emblemático postre suyo.





**COMER**



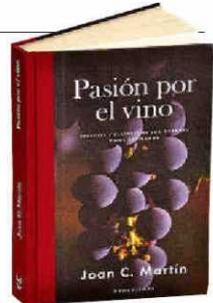
«ANARKIA»



«SIROCO»

**ODA VINÍCOLA**

**PASIÓN POR EL VINO** (JOAN C. MARTÍN. ED. LINCE. 26 €). **U**n minucioso ensayo que recorre las áreas vinícolas más importantes del planeta: los *grands crus* de Burdeos, las D.O. españolas, los vinos de California y Australia... El enólogo y escritor Joan C. Martín desgrana en este exhaustivo *viaje* (con mapas de las zonas más destacadas) la historia y la cultura que se ha desarrollado en torno a la vid.



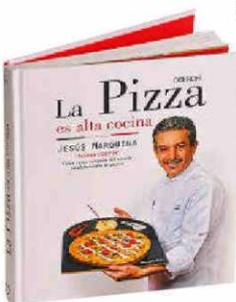
**PALABRA DE GWYNETH**

**¡TAN FÁCIL!** (GWYNETH PALTROW. ED. ALIANZA. 19,95 €). **P**ues si lo dice –y lo escribe– la actriz estadounidense, así debería ser. Dirigido al aficionado casero que dispone de poco tiempo, este tercer manual de cocina que publica la *star* (los dos anteriores fueron auténticos *best sellers*) contiene sus 125 platos favoritos. Del desayuno a la cena, las propuestas tienen en común una elaboración sencilla y una apuesta por la alimentación *saludable* y sabrosa. Las detalladas recetas, como el marisco variado con jerez y azafrán o el pollo a las tres mostazas, comparten protagonismo con las fotografías que retratan diferentes momentos de la intérprete con sus hijos.



**BOCATO DI CARDINALE**

**LA PIZZA ES ALTA COCINA** (JESÚS MARQUINA. ED. OBERÓN. 18,95 €). **E**l cinco veces campeón del mundo en la elaboración de pizza y poseedor del Record Guinness a la pizza más larga del mundo (2011) no nació en Italia, sino en La Mancha. Jesús Marquina, *Marquineti* (natural de Tomelloso, Ciudad Real), con más de 25 años de experiencia, es todo un maestro de este icónico plato italiano, al que considera digno integrante de la *haute cuisine*. Así lo refleja en este libro donde muestra cómo elaborar y cocinar la masa perfecta y 46 recetas de pizzas gourmet, presentadas de forma sencilla y con detalladas fotografías.



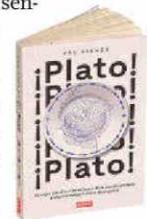
**NATURALEZA EN LOS FOGONES**

**COCINA VERDE** (RODRIGO DE LA CALLE. ED. PLANETA GASTRO. 25,95 €). **P**arece una tendencia imparable: cada vez se abren más comedores en clave *verde*, al tiempo que la demanda de estos productos aumenta en el ámbito doméstico. ¿Y quién mejor que un abanderado de las verduras, raíces, algas, hojas... y pionero de la *gastrobotánica* para desvelar sus secretos? Ése no es otro que Rodrigo de la Calle (chef de *El Invernadero*, Collado Mediano, Madrid), quien en este ensayo-manual disecciona las características de cada producto ordenado según su temporalidad (pepino, lechuga de mar... en verano; espinacas, apionabo... en otoño). El *plato fuerte*: 80 recetas de De la Calle con un minucioso paso a paso (aloe vera en tempura de espirulina, cabello de ángel...).



**EN BUSCA DEL MEJOR PLATO**

**¡PLATO!** (PAU ARENÓS. ED. DEBATE. 17,90 €). **E**l periodista y escritor Pau Arenós, Premio Nacional de Gastronomía, emprende 32 viajes alrededor de otros tantos lugares *gastronómicos* (de París a Tokio, pasando por Humanes, en Madrid) en busca de comidas perfectas, de quienes las hacen y de los productos que las forman. Con sentido del humor, Arenós desgrana este recorrido –indigestiones y desengaños incluidos– en el que llega a hornear uno de los 136.000 cochinitos de los hermanos Sandoval, encontrar el ramen más caro del mundo...



**EL COCINERO VIAJERO**

**EUSKADI** (JOSÉ PIZARRO. ED. 5 TINTAS. 29,95 €). **E**s uno de los chefs españoles de moda en Londres, desde que hace años abriera *José Tapas Bar*, al que siguieron el gastronómico (*Pizarro Restaurant*), *José Pizarro Broadgate* y *Little José*, recientemente inaugurado. Habitual de programas de cocina británicos, el extremeño José Pizarro se declara un enamorado del País Vasco, sus gentes y su gastronomía, que le han servido de inspiración para escribir este manual. Estructurado en *Pintxos* (tapas) y *En la mesa* (platos principales), contiene recetas populares y tradicionales –elaboradas con los ricos y variados ingredientes de la zona– que el chef ha ido conociendo y disfrutando en sus viajes a Euskadi.



**DE LAS REDES AL PAPEL**

**COCINA FAMILIAR** (JAVIER ROMERO. ED. PLANETA 18,90 €). **R**einventarse. Eso es lo que tuvo que hacer este profesional que vio cómo la crisis se llevaba por delante su empresa de servicios. Aficionado a los fogones, presentó un programa gastronómico y después abrió un blog de recetas. Hoy tiene cuatro millones de seguidores en las redes sociales, *boom* que espera trasladar al formato papel con este libro en el que recoge casi 200 platos de cocina tradicional, como las pochas a la riojana o patatas a la importancia.

