



¿Por qué los espaguetis a la boloñesa no existen?

El libro que da respuesta a más de 700 porqués que surgen a la hora de cocinar

Cuando los porqués se refieren a la cocina, nos damos cuenta de que en realidad no sabemos gran cosa y nos replanteamos prácticas, con frecuencia innecesarias, que nos han inculcado como verdades absolutas. Así se aprende por qué rebosa el agua de la pasta (y qué hacer para evitarlo), por qué no hace falta hervir la pasta en un gran volumen de agua, por qué la fresa y la manzana son verduras, por qué algunas variedades de pimiento son picantes, por qué el adobo no ablenda la carne, por qué el jugo rojo que sale de la carne no es sangre, por qué es blanca la carne de casi todos los pescados, por qué el vinagre balsámico no es vinagre, por qué es una bobada decir que hay que sacar la carne de la nevera por adelantado para evitar un colapso térmico, por qué hay que preparar las judías verdes con agua hirviendo y las patatas con agua fría ... ¡Y también por qué los espaguetis a la boloñesa no existen!

Más de 700 preguntas impertinentes y divertidas sobre la cocina clasificadas de la siguiente manera:

- Equipo básico
- Ingredientes básicos
 - Lácteos y huevos
 - El arroz y la pasta
 - La carne
 - Pescado y marisco
- Las verduras y las legumbres
 - Técnicas de cocina
 - Formas de cocción

Cada respuesta se basa en los estudios y experiencias científicas más recientes, todo ello acompañado de una buena dosis de humor y amabilidad. Con las ilustraciones de Yannis Varoutsikos.

Sobre el autor

Arthur Le Caisne, gran amante de la cocina al que le gusta entender cómo funcionan las cosas, ha trabajado con científicos, investigadores, carniceros, artesanos del queso... El libro es el resultado de sus trabajos. Con grandes dosis de humor y pedagogía, sus explicaciones nos permiten comprender mejor qué procesos tienen lugar dentro de nuestras sartenes.

Número de páginas: 240

Formato: 18,3 x 23,8 cm

Encuadernación: Cartoné

Código: 2651085

ISBN: 978-84-18100-57-4

Precio: 22,5 euros

Edición: 1º edición/ Octubre 2020

Clasificación: Cocina y gastronomía > Cocina

LAROUSSE