



LAS MEJORES RECETAS DE MI MADRE

JOAN ROCA

El origen de
la mejor cocina del mundo

El prestigioso cocinero Joan Roca, de El Celler de Can Roca, elegido mejor restaurante del mundo, presenta en este libro una selección de las mejores recetas de la cocina tradicional, escogidas entre las que su madre, Montserrat, prepara desde siempre en el restaurante Can Roca de Girona.

En sus páginas puede encontrarse desde la receta de la *esqueixada* de bacalao hasta la de la deliciosa crema catalana, pasando por el fricandó de ternera y el suquet de pescado, explicadas siempre de forma accesible para el cocinero inexperto y complementadas con sabrosos comentarios sobre los productos, las elaboraciones, las variantes y las presentaciones de cada plato...

Más de ciento veinte recetas pensadas para disfrutar de los sabores de la mejor cocina tradicional de la manera más sencilla.



9 788493 996864

Colección: Milhojas, 1
Páginas: 288
Formato: 15 x 21 cm
Encuadernación: rústica con solapes
PVP: 10 €
Precio sin IVA: 9,62 €
Fecha de distribución: 3 de marzo del 2014

Los derechos de autor generados
por la venta de este libro
se destinarán íntegramente
al Banc dels Aliments de Girona



JOAN ROCA
FONTANÉ

(1964) es el cocinero de El Celler de Can Roca, en Girona, establecimiento que desde 1986 dirige junto a sus hermanos Josep, en la sala, y Jordi, que se encarga de los postres, y que, calificado con tres estrellas Michelin, ha sido elegido mejor restaurante del mundo según la revista *The Restaurant Magazine*. Joan Roca ha obtenido, además, galardones como el Premio Nacional de Gastronomía al mejor jefe de cocina, el Diploma al Mérito Turístico y el Premio al Mejor Cocinero del Año que otorga la guía *Lo mejor de la Gastronomía*.