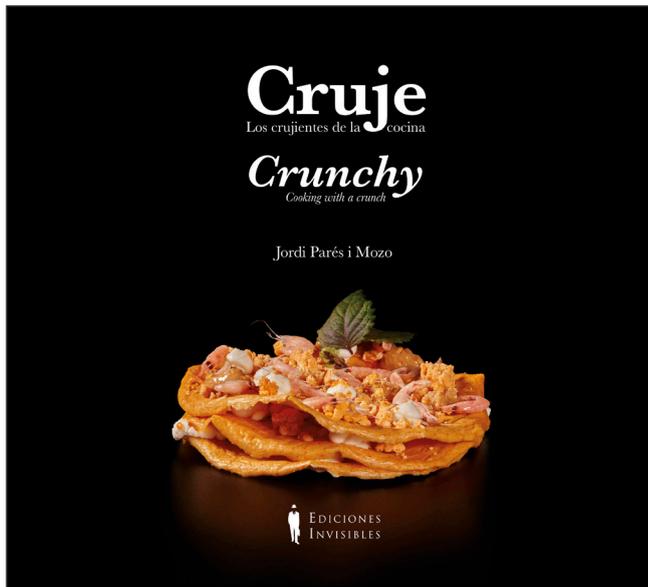


EDICIONES INVISIBLES

MILHOJAS



Jordi Parés i Mozo

CRUJE

Los crujientes de la cocina

CRUNCHY

Cooking with a crunch

Fotografías de Robe Rodríguez

Un libro de recetas crujientes
que son un placer para el paladar
y para la vista



9 788412 579314

Prólogo: Albert Puxan Lidon
Traducción: Sheila Hardie
Colección: Milhojas, 7
Páginas: 176
Formato: 26 x 23 cm (apaisado)
Impresión: a todo color
Encuadernación: tapa dura forrada
PVP: 29 €
Fecha de publicación: octubre de 2023



**Jordi Parés
i Mozo**

(Girona, 1979)

Es cocinero y profesor de cocina. Desde 2010, la curiosidad por la cocina lo ha llevado a recopilar, redactar y crear recetas de las de siempre (o no) con los crujientes como protagonistas.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona y en la Escuela Agraria y Alimentaria del Empordà. Completó su perfil profesional enfocándolo al mundo del producto y conociendo el comercio y la industria alimentaria. Como emprendedor, primero creó un restaurante y después una empresa de gestión alimentaria. En la actualidad se dedica a divulgar producto, recetas y tradiciones culinarias como profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo de Girona, y en un taller de cocina.

Este libro reúne sabrosas preparaciones crujientes, tanto tradicionales como actuales, pensadas para poderlas elaborar en casa y sorprender a los invitados.

El libro se divide en seis bloques, según la técnica o el ingrediente base: crujientes deshidratados, crujientes fritos, crujientes con azúcares tecnológicos, crujientes de piel de animales (pollo, pescado, cerdo), crujientes con base de obulato (un ingrediente de origen japonés) y crujientes con base de pan.

Es un recetario muy visual, acompañado de fotografías que dan una idea precisa del resultado y de la presentación de las recetas. Con una cuidada edición de gran formato y en tapa dura, es un magnífico libro de regalo para los amantes de la cocina y de la gastronomía.

Incluye la traducción completa al inglés.

