

El fogón de Al Ándalus Herencia de la cocina andalusí

Adéntrate en los sabores de una época legendaria con El fogón de al-Ándalus, un libro que no solo narra la historia de la cocina andalusí, sino que también la trae a tu mesa con un recetario amplio y detallado.

Desde el mítico gazpacho andalusí, heredero directo de las sopas frías que se elaboraban en la Córdoba califal, hasta los delicados pestiños bañados en miel, pasando por el inconfundible tajín de cordero con dátiles y almendras, cada receta es un viaje en el tiempo que rescata los aromas, sabores y técnicas que han perdurado a lo largo de los siglos.

Los autores, Jorge Fernández Bustos y José Luis Vázquez González, combinan el rigor histórico con la pasión gastronómica en una obra imprescindible para cocineros, amantes de la historia y todo aquel que desee recrear en su hogar la magia de al-Ándalus.

Un libro para leer, disfrutar y, sobre todo, cocinar.

» Jorge Fernández Bustos

COCINA • Gastronomía • Editorial Almuzara

Jorge Fernández Bustos

Granadino nacido en 1962, es documentalista por la Universidad de Granada. Ha trabajado como redactor y corrector en diversos medios y cofundado las revistas El Erizo Abierto y Letra Clara. Ganó el Premio Federico García Lorca de Cuento en 1999. Entre sus publicaciones destacan el ensayo Herencia de la cocina andalusí (2001), la colección de haikus Manos de seda (2004), y varias novelas como Septimio de Ilíberis (2014), El ciego de Delos (2018) o Carlomagno en la ventana (2020). En 2022 publicó Reflejos de un mundo paralelo, y fue finalista del Premio Hispania de Novela Histórica 2023 con Breviario de Santa Ana, editado en 2024.



Thema: WB; 3K-ES-A 978-84-10527-98-0 176 páginas, ilustrado Rústica con solapas 14.5 x 22 x 1.2 cm · 258 g PVP: 17.95 €