

RECETARIO HEBREO

ALMUDENA VILLEGAS

Una forma innovadora y hábil de conocer la historia de una cultura a través de lo más cotidiano: sus recetas. Preparaciones deliciosamente entrelazadas con su historia y de fragante aroma, fáciles de repetir y sabrosas.



ALMUZARA

Recetario hebreo

Los antiguos hebreos desarrollaron una forma de alimentarse que expresaba su propio estilo de vida y su pensamiento. Las recetas que encontrará en estas páginas son una auténtica sorpresa por la facilidad de elaboración, por el uso inteligente de sus ingredientes cotidianos, por el sabor antiguo y el succulento aroma que desprende cada una de ellas.

Cada receta tiene su historia y se vincula con un momento en el Antiguo Testamento: desde las lentejas de Esaú y Jacob a los panes ázimos de la huida de Egipto. Además de los buñuelos y de las tortas de calabaza y puerro, o del aromático hinojo guisado. Innumerables historias bíblicas están entrelazadas con diferentes recetas, como los amorosos pastelillos de pasas y manzanas del Cantar de los Cantares o el estofado de Ezequiel. Podrá repetir fácilmente varias fórmulas de tortas matzá y multitud de recetas de verduras y legumbres, y resultan sorprendentes la ternera guisada de Abraham o la salsa de Rut.

Todas las preparaciones están vinculadas con la historia del Pueblo de Israel en alguno de sus episodios, y sus ingredientes son los propios de la época. Almudena Villegas desarrolla diestramente un estilo innovador para conocer la historia de una cultura a través de lo más cotidiano: sus recetas. Preparaciones deliciosamente entrelazadas con su historia y de fragante aroma, fáciles de repetir y sabrosas.

» Almudena Villegas Becerril

GASTRONOMÍA • Gastronomía • Editorial Almuzara

ALMUDENA VILLEGAS BECERRIL es escritora e historiadora. Nacida en Córdoba y miembro de número de la Real Academia de Gastronomía, de la Academia andaluza de Gastronomía y de la Red de Excelencia de Investigadores del Instituto Europeo de Historia de la Alimentación (Tours). Es una de las profesionales más reconocidas dentro del panorama gastronómico internacional. Su larga trayectoria profesional y experiencia en el ámbito de la gastronomía le han reportado numerosos premios nacionales e internacionales entre los cuales destacan el Premio Nacional de Investigación en Gastronomía, concedido por la Real Academia de Gastronomía en 2002; Premio Nacional de Gastronomía a la mejor publicación (Saber del sabor. Manual de cultura gastronómica, Editorial Almuzara, 2008); Premio de la Academia Internacional de Gastronomía en 2008; y Gourmand World Cookbook 2008, en la categoría de mejor libro de historia de la gastronomía en España, y un segundo Gourmand World Cookbook en el año 2015 a la mejor colección de libros de cocina (12 vols.). Ha publicado: Saber del Sabor en 2008, El libro del Salmorejo (Almuzara 2010), Córdoba Gastronómica (Almuzara 2012), Grandes maestros de la Historia de la Gastronomía (Almuzara 2015), Smartfood. La revolución de la nueva pirámide alimenticia (Arcopress 2015), Triclinium (Almuzara 2016) y Ciencias de la Gastronomía (Almuzara 2019).



Thema: WBN
978-84-11312-68-4
248 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
15 x 24 x 1.2 cm · 37 g
PVP: 25.95 €