

ROCÍO MOLINER MONSERRAT
NURIA PÉREZ VES

Recetas originales y muy fáciles
para cocinar con trufa

COCINA BAJO TIERRA



MASCARÓN
DE PROA

Cocina bajo tierra

Recetas originales y muy fáciles para cocinar con trufa

En los años 50, franceses, aragoneses y catalanes deambulaban por bosques y bancales medio abandonados de la comarca del Maestrat acompañados de sus perros que olisqueaban de aquí para allá. Los vecinos de los pueblos no acertaban a comprender porque extraían de la tierra una especie de tubérculo negro, y les pagaban por ello. La trufa se desarrollaba en el subsuelo, tímida y silenciosa, con poca presencia en las cocinas. De ahí pasó en un tiempo a ser absoluta protagonista y calificada como el oro negro. Con detractores y admiradores casi a partes iguales, lo cierto es que su universo va más allá de acompañar los platos. En este libro derribamos mitos y ofrecemos originales maneras de consumirlas y conservarlas. Vamos a acercar la trufa a tu cocina, no desde una perspectiva profesional, sino compartiendo nuestra pasión entre los amantes y pidiéndote que le des una oportunidad si te interesa pero no te convence. Sea como sea, estamos seguras de que cada página la vas a disfrutar.

» Nuria Pérez Ves & Rocío Moliner Monserrat

COCINA • Mascarón ficción • Mascarón de proa

Nuria Pérez Ves conjuga dos de sus pasiones; las letras y el campo. Aunque de ascendencia urbanita, ya hace años que cambió su residencia de la ciudad por la rural. Intenta contar las historias que le fascinan y acercarse al lado más natural de la vida. Al mundo de la trufa llega invitada por las expertas, primero por su relación con el periodismo y, más tarde, atraída por un universo de exclusividad y de saberes compartidos. Lleva 30 años trabajando como periodista, ha sido guionista de cine, gestora cultural y lleva las riendas de una pequeña cooperativa de turismo rural.

Desde pequeña, Rocío Moliner Monserrat acompañaba a sus padres a recoger trufas en los bosques de Penyagolosa. Su vida ha estado siempre ligada al territorio fronterizo entre el Maestrato de Castellón y Teruel. Formada como Ingeniera Técnica Forestal e Ingeniera de Montes, cultivó también una sólida experiencia en el mundo de la cocina durante veinticinco años en el restaurante familiar, el Rostidor de l'Alforí, en Vistabella del Maestrat. Allí nació su amor por la gastronomía, entrelazándose después con su pasión por la agroecología y la autosuficiencia. Hoy gestiona junto a su hermana plantaciones de trufa trabajadas bajo criterios de agricultura ecológica, donde naturaleza, ciencia y tradición se encuentran para dar fruto a un proyecto vital profundamente enraizado en la tierra.



9791370201050

Thema: WBA
979-13-70201-05-0
106 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
14 x 21 cm • 172 g
PVP: 18.50 €