

APRENDE A
COMPRAR Y COCINAR
PESCADO
COMO UN CHEF

De la mano del Chef
de la Escuela de
Hostelería Fundación
Cruzcampo, insignia
del compromiso de
HEINEKEN España
con el sector hostelero.

**PACO
YBARRA**

FOTOS DE ALBERTO ROJAS

ALMUZARA

Aprende a comprar y cocinar pescado como un chef

EL MAR ESTÁ LLENO DE ESPECIES DELICIOSAS... ATRÉVETE A COCINARLAS.

España es un país eminentemente marinero donde, la pesca, ha jugado un papel crucial en nuestra gastronomía. Las especies procedentes del Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo son extraordinariamente apreciadas por lo que se han alzado como las grandes protagonistas de nuestra mesa, sin embargo... hay cierto temor a preparar los manjares de la interminable despensa marina por dudas a la hora de comprarlo, prepararlo, no saber obtener sus valores nutrientes o elegir su mejor forma de conservación.

En estas páginas, Paco Ybarra, además de compartiros sus creativas recetas, nos ofrece todos los secretos y técnicas para convertirnos en verdaderos expertos eligiendo, limpiando y cocinando pescado como un gran chef.

» Paco Ybarra

Gastronomía • Editorial Almuzara

Paco Ybarra, (Sevilla 1970). Hace más de 15 años que se dedica a la formación en la Escuela de Hostelería Fundación Cruzcampo, insignia del compromiso de HEINEKEN España con el sector hostelero.



9788418952661

Thema: VFMD
978-84-18952-66-1
208 páginas, ilustrado
Rústica con solapas
17 x 24 x 1.2 cm · 571 g
PVP: 23 €