



De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta

QUIQUE DACOSTA

De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta QUIQUE DACOSTA

Quique Dacosta, prestigioso chef poseedor de 3 estrellas Michelin, nos invita a probar en nuestra cocina sus tapas más creativas y emblemáticas. Las tapas de Quique Dacosta hunden sus raíces en el Mediterráneo y saben conjugarse con lo mejor de la cocina contemporánea mundial. Cocinar las tapas clásicas de nuestra geografía de una manera creativa, pero sin perder ni un ápice de sus sabores tradicionales, es lo que propone el prestigioso chef en De tapas con Quique Dacosta. A lo largo de las páginas de este libro se recorren los diferentes conceptos gastronómicos que ha creado Dacosta para cada uno de sus restaurantes: desde unos clásicos ravioli de tortilla de patata que ofrece en su restaurante Mercatbar, hasta un arroz meloso de pato de su gastrobar Vuelve Carolina, pasando por un innovador postre, como el mascarpone con café y chocolate de El Poblet; o su vanguardista mochi de torta del Casar y trufa negra, de Quique Dacosta Restaurante.

 [Télécharger De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Da ...pdf](#)

 [Lire en ligne De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta QUIQUE DACOSTA

224 pages

Présentation de l'éditeur

Quique Dacosta, prestigioso chef poseedor de 3 estrellas Michelin, nos invita a probar en nuestra cocina sus tapas más creativas y emblemáticas.Las tapas de Quique Dacosta hunden sus raíces en el

Mediterráneo y saben conjugarse con lo mejor de la cocina contemporánea mundial. Cocinar las tapas clásicas de nuestra geografía de una manera creativa, pero sin perder ni un ápice de sus sabores tradicionales, es lo que propone el prestigioso chef en *De tapas con Quique Dacosta*. A lo largo de las páginas de este libro se recorren los diferentes conceptos gastronómicos que ha creado Dacosta para cada uno de sus restaurantes: desde unos clásicos ravioli de tortilla de patata que ofrece en su restaurante Mercatbar, hasta un arroz meloso de pato de su gastrobar Vuelve Carolina, pasando por un innovador postre, como el mascarpone con café y chocolate de El Poblet; o su vanguardista mochi de torta del Casar y trufa negra, de Quique Dacosta

Restaurante. Biographie de l'auteur

Quique Dacosta es uno de los mejores cocineros de nuestro país. De origen extremeño y valenciano de adopción, desarrolla desde 1986 su carrera profesional como cocinero. Empieza a indagar en libros de cocina -casi todos de cocineros franceses con líneas culinarias muy distintas a las que él trabajaba en ese momento- y siembra así una inquietud alrededor de la comida más allá de la mera alimentación. En 1988 empieza a trabajar en el que hoy es su restaurante, El Poblet (hoy Quique Dacosta Restaurante). Comienza entonces a innovar y mezclar estilos de la gastronomía alicantina, valenciana y española para crear, a finales de los 80 y principios de los 90, una cocina actualizada que emplea nuevas técnicas de cocción y que elabora sus platos a partir de productos locales, convirtiendo este último enfoque en el leitmotiv de su obra. Siempre con una ventana abierta al mundo, Dacosta consigue como pocos enriquecer y actualizar sus propuestas con las influencias de las cocinas y productos de otras culturas y países. A lo largo de su carrera profesional, Quique Dacosta ha ido plasmando sus creaciones culinarias en varios libros: *Más allá de los sabores* (2001), *Arroces contemporáneos. Tratado sobre el arroz* (2005) y *Quique Dacosta 2000-2006* (2008), un libro-web galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor publicación del año. En 2015, publicó *3*, que recoge sus reflexiones y los platos creados en el 2013, momento en el que le concedieron la tercera estrella Michelin. «Para mí la cocina se ha convertido en una obsesión. El oficio se convirtió en mi vida, mi vida evolucionó a mi pasión y esta pasión ha llegado a convertirse en una obsesión. Vivo la cocina con un espíritu analítico, crítico y evolutivo. La excelencia en todos los parámetros del restaurante es para mí la manera de vivirlo. Creo en la innovación, en la creatividad, en la investigación. La vanguardia es nuestro destino; el conocimiento, la creatividad; la calidad y la excelencia, nuestro camino.»

Quique Dacosta.

Download and Read Online De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta QUIQUE DACOSTA #7D8JZK2EYQC

Lire De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA pour ebook en ligne De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA à lire en ligne. Online De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA ebook Téléchargement PDF De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA Doc De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA Mobipocket De tapas con Quique Dacosta / Tapas with Quique Dacosta par QUIQUE DACOSTA EPub

7D8JZK2EYQC7D8JZK2EYQC7D8JZK2EYQC