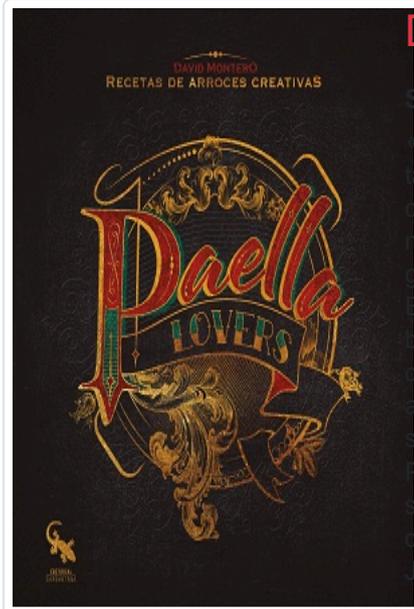


# PAELLA LOVERS



DAVID MONTERO

## SYNOPSIS

«Paella Lovers», de David Montero, también conocido como RicePaella, maestro arrocero y representante de la cultura de la paella valenciana alrededor del mundo, hace un alto en el camino y nos trae, en forma de libro, una gran parte de su conocimiento, pero sobre todo, grandes cantidades de su ilusión y pasión en los fogones. En este libro podemos aprender los diferentes tipos de arroz y los materiales básicos para cocinar el arroz en paella. Después de leer este libro sabremos cómo diferenciar los mejores materiales a la hora de hacer una paella y el complicado arte de la cocina con llama. Descubriremos cómo escoger el mejor tipo de arroz según la receta y a calcular sus tiempos (secreto de maestro arrocero). Pero lo más fascinante es que RicePaella nos trae las recetas que le han hecho ser más conocido, divididas por épocas y estaciones para que podamos hacer algo de lo que él es un gran apasionado: utilizar el producto de temporada. Junto con cada receta nos cuenta un pedacito de experiencia ...

## AUTHORS/S



<b>Editorial</b>	GRUPO EDITORIAL SARGANTANA
<b>Subject</b>	COCINA
<b>EAN</b>	9788416900848
<b>Status</b>	Disponible
<b>Binding</b>	Tapa blanda
<b>Pages</b>	284
<b>Size</b>	22x22x12 mm.
<b>Price (Tax inc.)</b>	18,90€

Me llamo David Montero y dicen que soy chef o maestro paellero, pero a mí lo que me gusta es decir que soy un enamorado de la vida. Me gusta aprovechar cada día al 200% y tomar todas las oportunidades que se me presentan. Hace unos años, cuando se me puso delante la oportunidad de tomar el mando de la cocina del restaurante Los escalones de La Lonja, nunca hubiera imaginado que llegaría donde estoy ahora. Cogí esta oportunidad como siempre he afrontado las novedades de la vida, a tope y con ilusión. Fui pasando por las cocinas de diversos restaurantes de prestigio donde, tras dominar el arte del plato estrella, la paella valenciana, empecé a dejar volar la imaginación y experimentar con nuevos ingredientes y combinaciones. A hacer del recipiente redondo de la paella un lienzo donde expresar mis ganas de vivir y mi forma de ver las cosas: siempre hacia delante y siempre con originalidad. Nunca pensé que acabaría haciendo colaboraciones con marcas de prestigio o yendo a muchísimos otros países, como embajador de la paella v...