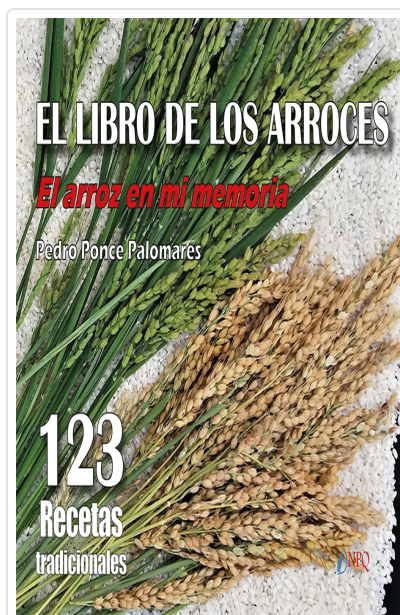


# EL LIBRO DE LOS ARROCES



## PEDRO PONCE PALOMARES

### SINOPSI

Todo un recorrido por las distintas variedades de arroz, técnicas, tratamientos Pedro Ponce y las diversas modalidades de cocinarlo.

Un cereal que actúa como maestro de ceremonias de multitud de platos y guisos, desde los más clásicos hasta los más innovadores, todos ellos elaborados al más puro estilo tradicional.

En cada uno de estos platos el eje y epicentro es el arroz, un cereal humilde y sencillo que nos aporta todos los aromas y sabores, de aquellos caldos e ingredientes con los que se ha elaborado.

Allá donde el arroz ha mantenido relación durante su cocción, compartiendo olla con otros productos, les ha sustraído parte de ellos; absorbiendo lo mejor de cada uno de los componentes del caldero, hasta el punto de ser el inquilino de la olla que hace de portador y transmisor de esa comunidad.

Esta es la mejor virtud del arroz; portador de aromas y sabores....

### AUTHOR/S



|                  |                |
|------------------|----------------|
| Editorial        | NPQ Editores   |
| Matèria          | COCINA         |
| EAN              | 9788417257408  |
| Estat            | Disponible     |
| Enquadrernació   | Tapa blanda    |
| Pàgines          | 272            |
| Mida             | 170x240x15 mm. |
| Weight           | 210            |
| Price (Tax inc.) | 18,00€         |

Nació en 1960 en Villalpardo, un pueblecillo de la Manchuela conquense.

Desde los 15 años hasta los 26, trabajó en la hostelería todos los fines de semana y temporadas de verano, compaginando el trabajo entre fogones con sus estudios.

Pasó por la cocina de restaurantes de lo más variopinto, casi todos ellos de poco lustre, con jornadas interminables por sueldos medievales de tarde, mal y nunca. Sacando un poco de aquí y otro poco de allá, fue avanzando en el arte de la cocina.

Pasados los años y retirado de los fogones profesionales, publicó El libro de los arroces: el arroz en mi memoria, con 123 recetas.

El siguiente periodo de cocina fue un «ensayo», abarrotado de investigación, interpretando lo que pudo ser la cocina del medievo, publicado en el libro 124 recetas de la cocina medieval española.

La siguiente publicación fue un libro basado en sus raíces: Cocina castellano-manchega, 101 recetas.

Ahora nos presenta este monográfico dedicado a la fideuá, El libro de las fideuás, con 101 recetas.

...