

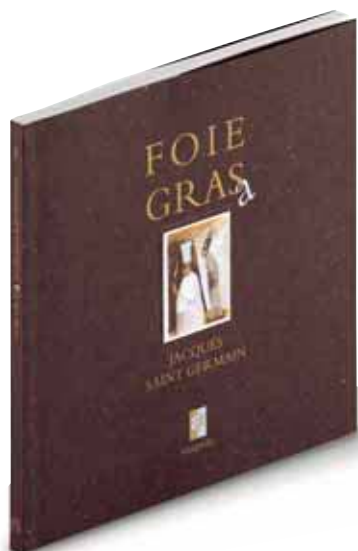


mugaritz



cuadernos mugaritz de gastronomía

## foie gras



2003

Andoni Luis Aduriz

Colección: cuadernos mugaritz de gastronomía

22x22 cm. 112 páginas Castellano  
Encuadernación en rústica, cosido al hilo vegetal,  
faja de papel, Retractilado  
fotografía: J. L. López de Zubiria  
Ilustración: Alfredo Álvarez Plágaro

ISBN: 84-932288-1-8

PVP: 20€

El libro reproduce un original del francés Jacques Saint Germain, seudónimo de desconocido escritor gourmet de gran talento. Su título completo es revelador: "El foie gras, seguido del arte de servirlo y de prepararlo, publicado en París a expensas de la Compañía de los Bibliófilos Gastrónomos".

El resultado es un "thriller" que no tiene desperdicio, relato ameno sobre la historia del foie gras y sus protagonistas. Unos prácticos consejos de preparación y servicio describen principios como la consistencia, el aspecto, el peso, la procedencia o el denervado del hígado y responden a antiguas cuestiones fundamentales de su presentación.

Las recetas, proponen un "foie gras en brioche", "foie gras a la financiera", "foie gras en soufflé", "foie gras en escalopes", "foie gras al natural", "foie gras en crepinetas" o "foie gras de pato con uvas". Todas ellas viejas recetas pertinentemente adaptadas e interpretadas por el genio de Andoni Luis Aduriz.

El moderno diseño, la osada disposición de los textos, los originales dibujos, preciosos, a pluma o acuarelados: todo deleita y hace de esta obra lo que podríamos llamar un "libro-objeto". Su lectura es un placer.



«Beste batzuek, sabelaldea eta burua lumatu eta hegaletako luma handiak erauzten dizkiete; areago, itsutzeko xedez, begiak ere erauzten dizkiete, gantzatsuago bihur daitezzen».



El libro reproduce un original del francés Jacques Saint Germain, seudónimo de desconocido escritor gourmet de gran talento. Su título completo es revelador: "El foie gras, seguido del arte de servirlo y de prepararlo, publicado en París a expensas de la Compañía de los Bibliófilos Gastrónomos".