

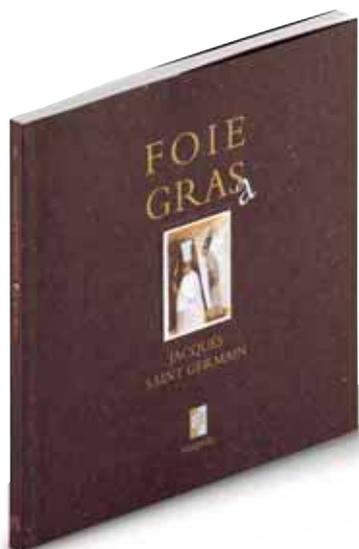


mugaritz



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

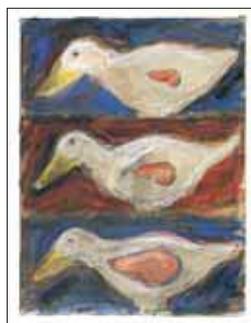
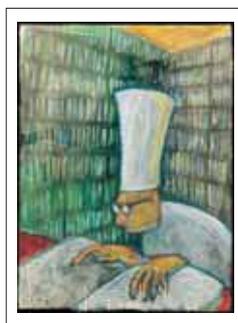
PVP: 20€

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».



Text block from the book, containing a recipe or description in Basque.